6.

APICII COELII
DE OPSONIIS ET CONDIMENTIS,
Sive
ARTE COQUINARIA,
LIBRI DECEM.

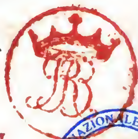
Cum Annotationibus
MARTINI LISTER,
è Medicis domesticis Serenissimæ Majestatis Reginæ Annæ,

ET

Notis selectioribus, variisque lectionibus integris,
HUMELBERGII, BARTHII, REINESII,
A. VAN DER LINDEN, & ALIORUM,
ut & *Variarum Lectionum* Libello.

EDITIO SECUNDA,
Longe auctior atque emendatior.





AMSTELODAMI,
Apud JANSSONIO-WAESBERGIOS.
MDCCIX.





VIRO CELEBERRIMO

MARTINO LISTERO

SERENISSIMÆ MAJESTATIS

A N N Æ,

Magnæ Britanniæ Reginæ

Archiatro digniſſimo.

S. P. D.

THEOD. JANS. ALMELOVEEN.

QUum ante aliquot menſes in Cœlium Aurelianum veterem medicum ſagaciſſimum, apud nos poſt annos CXLII inſtar Phœnicis reviviſcentem, flagitarem tuas Animadverſiones, quas mihi perſuadebam Te elaboraſſe, eo quod vidiſſem ſcriptorem hunc maximo ſuo merito, in ſcriptis tuis laudari vehementer atque com-

commendari. Verum Tu mihi earum locò mitteres APICIUM COELIUM *de Opſoniis & Condimentis*, (cujus ante quadriennium pauca admodum id eſt cxx ſolùmmodo dediſti exemplaria) novis tuis obſervationibus recens locupletatum, facta nobis, ſi Tryphon aliquis apud nos reperiretur, poteſtate recudendi: motus exemplarium raritate, quæ & alios coëgit me incendere atque urgere; ſtatim iterandam credidi tuam editionem. Hanc Tibi, vir Experientiſſime, conſecro nonnullorum, quæ in manus tuas non inciderunt, non enim omnia poſſumus omnes, interpretationibus, ut & longè uberiore, quod comparatio Lectorem docebit, INDICE adornatam. Quinimo adauctam Variarum Lectionum libello, quem abſoluta noſtra editione, exſtare demum reſcivi. Hunc qua eſt erga me ac quoſvis humaniorum literarum cultores humanitate ſingulari, extemplo mecum communicavit vir præſtantiſſimus Joannes Albertus Fabricius Scholæ Hamburgenſis,

ſis, imo Reipublicæ literariæ decus egregium. Cauſam vero, ob quam Tibi potiſſimum dedicarim, ſi exegeris, velim ſcias, haud aliter ac terram ignea corpuſcula Soli, montes atque valles per abditos meatus, apertoſve rivos ſeu torrentia flumina, Oceano patri refluas aquas, me Tibi labores tuos reddere, atque ita ſecundum juſtitiæ antiſtitem juſtiſſimum Juſtinianum unicuique ſuum tribuere, quod nec Te, nec quempiam alium improbaturum confido. Vale. Dabam Harderovici A. D. XIV. Kal. Febr. cIɔ Iɔ ccIx.

MARTINUS LISTER
LECTORI S.

HANC editionem *Humelbergii in Apicium Cœlium* ideo expedivi, ut exemplum vetustissimum rei coquinariæ in plurium manibus esset; cùm is liber vix inveniri potuerit, vel in refertissimis Bibliothecis: ita ejus distracta & consumpta fuerit omnis impressio: nec mirum, cùm jam centum & sexaginta anni ex ultima hac editione fluxerint. Ipsius autem Humelbergii emendationibus fides utique habenda est, cùm nulli libri MSS. penes me sint; itaque nemo me criticum agere expectet; ille quidem Exemplaris cujusdam vetusti passim meminit, at à quo id habuerit, aut ubi fuerit depositum, omnino silet.

Sub eodem verò tempore, aut paulo ante, in eadem regione Helveticâ, *Albanus* quidam *Torinus* Apicium quoque Cœlium edidit, scilicet Basileæ 1541. ex MS. Monspessulano uno, atque altero Venetiano & MS. & libro ante quinquaginta annos impresso Venetiis, apud Joh. de Cereto de Tridino, scilicet 1504. 4to. nempè omnium editionum Apicii Cœlii prima: *Edidi autem* (hæc sunt Torini verba) *plerisque mendis, nostrâ operâ satis tumultuariâ*, nullo *sæpe suffragante exemplari, sublatis*: *adeo*

ut

ut citra offensam sineque tædio à studiosis omnibus & legi, & maxima ex parte intelligi posset. En hominem in conjecturis sanè audacissimum! quod ars tamen critica, utpote casta admodum & modesta res, non admittit: profectò in ipso passim textu innumera de suo adjecit, mutavitque, expositionis gratia: quæ tamen distincta oportuit, aliquo saltem artificio, ut genuina à spuriis dignoscerentur: ita quædam quasi periphrasis esse videtur; sic Apicium in ipso Apicio desideras: hæc autem didici maximè ab hoc Humelbergii libro, cum ejus editione comparato; quem is anno proximè sequenti, nempe 1542. Tiguri impressit. Doctus quidem vir & modestus. Nescio, an editionem Torini vidisset, certè de eâ nullam mentionem facit: imo verisimile est, Humelbergii librum fuisse sub prælo eodem fere tempore, quo iste Torini, quamvis non prodiret in lucem, nisi anno sequenti: quæ ratio esse potest, cur Torinum potius reimprimerent Lugdunenses ex nimia festinatione, quàm Humelbergium.

Itaque malè atque ex invidia loquitur Caspar Barthius, cùm dixerit, Gabrielem Humelbergium postea mutasse pro libitu editionem Albani Torini. Sed nequeo satis mirari intemperantiam hominis, cùm fassus sit, se nunquam vidisse, cùm hanc censuram ageret,

editionem Humelbergii, nempe in fine notarum ad librum primum, ejus verba sunt hæc *Plurima notatu digna exstant in his libellis Apicii. Sed cùm sciam extare Commentaria aliorum, donec illa indipiscar, non progrediar, ne Analecta Baptistæ Pii, hominis ineptissimi, licet lectionis non pauca, & G. Humelbergii eruditi, sed non nimiùm Continentis viri, converrere videar. Iis potitus non desistam, quoad Apicium totum recensitum habeam in his Commentariis.* Adversar. lib. 34. c. 18. hæc dicta sunt. At postea verò cum editionem & commentaria G. Humelbergii in Apicium vidisset, justior est de ejus viri meritis, & multo modestior in eum, ut in sequentibus annotationibus ejus, suis quibusque locis dispositis, videbitur, nempe eum multa feliciter ex libris calamo exaratis, & ingenio suo restituisse. Prima autem illa editio Venetiana nuspiam in Anglia, etiamsi diligenter quæsita, inventa est. Quod doleo, cùm eam correxisse videtur Humelbergius; aliter ejus castigationes atque emendationes, si de aliquo MS. libro fuerint institutæ, non benè capio. Nullus tamen dubito, quin istiusmodi editio extiterit, cùm ipse Torinus dicit se habuisse ipsum exemplar MS. à quo liber Venetianus impressus fuerit, ex Transylvania, à J. Hontero Coronensi: at testatur id longè depravatius fuisse, quam

Me-

Megalonense sive Monspessulanum. Ad hæc, & forma libri Venetiani, ut diximus, & ipse Typographus, & annus impressionis citantur. Aliquam certè editionem, Venetianam primam illam credo, correctiones Humelbergii respexisse; nam conferenti in plurimis locis patebit, hæc non Torini tantùm verba fuisse, quæ fuerint emendata, quicquid contrà Caspar Barthius temerè & ante visum librum innuerit. Unum autem pro multis exemplum summæ modestiæ Humelbergii hîc ponam, è notis ejus sumptum: ad verbum *Garum* lib. 7. c. 13. „Hucusque, *inquit*, per totum opus „ ab Apicio nostro Gari vocabulum nusquam „ usurpatum est sine adjuncto: Quare dubitavimus, num potius pro eo scribendum „ esset œnogarum, quod ipsi in condimentis „ in frequenti usu est: *Sed nihil immutare* „ *ausi sumus, suspicionem tamen nostram non indicare nequivimus.*

Cur autem omnia exemplaria MSS. vitiosissima & prodigiose corrupta fuerint, ratio esse potest, quod ab literarum ignaris minusve peritis liberariis transcripta fuerint; nempe ad usum coquinarium; vile officium, & ferè a mancipiis infimis peractum: Deinde, verisimile est, hunc librum, ut infrà ostendetur, in Imperii Romani mediis ferè temporibus, eorumque rebus declinantibus, compo-

positum fuisse, & tardius multo transcriptum, ubi ipsæ etiam literæ plurimum ab elegantia veteri desciverunt, & diversimodè exaratæ, maximè à Librariorum tyronibus. Ad hæc, seculorum inferiorum eruditos ad calumniam vitandam, ne gulæ aliquatenus inservire viderentur, hæc monumenta neglexisse; maximè cum Seneca aliique Stoici hanc popinæ scientiam graviter notâssent, ad summam invidiam Apicii, disciplinamque suam seculi infectricem vocâssent. *Contemptissimorum vitiorum officinas gulosius condiendi cibos, & luxuriosius fercula struendi, non solùm esse audivi, sed ipse vidi:* Ita Columella. Imò ipsi editores & Torinus & Humelbergius de hac re vehementer se excusarunt; tamen uterque hæc scripta ad Medicinam vendicarunt. Torinus his verbis; „Si vetustior hic auctor, licet parum elegans, integer, & a mendis „extaret, haud ambigerem, quin mortalibus cunctis, sed præcipuè Medicinæ candidatis, cùm ad tutelam sanitatis, cùm ad „morborum curationem esset idoneus, & „cum primis necessarius, quoad διαιτητικὴν, „quæ potissima ejus artis est portio. *Humelbergius hac de re identidem:* His libris, „inquit ille, publicandis operam locavi, eâ „tantùm causâ, quo tum rem familiarem & „domesticam adjutarem, tum quo nunc sa-

„nis,

„ nis, vel æſtu vel labore fatigatis & laſſatis, „ nunc ægrotantibus & morbo aliquo confe- „ ctis, viribuſque deſtitutis auxilio eſſem, & „ ubi haberent ipſi, quibus amiſſam, & in- „ termortuam appetentiam excitare & re- „ ſtaurare, & inde vires reſumere ac repara- „ re commodius & celerius poſſent omnes: „ *Quæ res tota* ſpectat ad Medicinæ partem, „ quæ *διαιτητικὴ* appellatur, & victu mede- „ tur: at in hac *τῆς διαιτητικῆς* parte totus „ eſt Apicius noſter. Recte itaque Donatus: ad Terent. Andr. I. Sc. 1. 3. *coquina Medicinæ famulatrix eſt.*

Ad Apicium verò noſtrum quod ſpectat, duos fuiſſe viros ejuſdem nominis conſtat, unum Reipublicæ temporibus; alterum, eumque celeberrimum, ſub Tiberio: nam de tertio ſub Trajano hæreo, & videtur error fuiſſe Athenæi; quod pluribus expoſui in notis: de poſteriore verò M. Apicio teſtatur Plinius, H. N. IX. 17. *eum ad omne luxûs ingenium mirum fuiſſe:* Cumque Apiciana condimenta omnium ſæpius in hoc opere occurrant; ideo forte auctorem noſtrum, quiſquis ille fuerit, à notiſſimo omnium gulone librum ſuum inſcripſiſſe, argumenti cauſa. An Libertus quidam Afer è familia cujuſdam Apicii inferioris? Huic rei fidem facit ſtylus: nam liquamen pro Garo centies uſurpatum hic legere eſt:

quod

quod in nullo tamen claſſico auctore, quod ſcio, occurrit. *Garum quidem piperatum* apud Petronium c. 36. legimus; *Sociorum garum* apud Senecam & Plinium: at apud Cœlium Aurelianum, Chronic. II. 1. *liquamen* pro garo vulgo ſuo Africano dici perhibetur; unde conjicere licet, noſtrum quoque Apicium Africanum fuiſſe. Ad hæc, teſtatur Athenæus, complura placentarum genera ab Apicio nominata fuiſſe, ſuo ſcilicet tempore: eædem tamen placentæ Apicianæ à Tertulliano, Africæ quoque indigenâ, rectius condimenta, certè ex ſtylo noſtri auctoris, appellantur; imò latius quidem patet hoc, quàm illud vocabulum, & totam rem coquinariam ſub ſe comprehendit. Poſtremò, idem Tertullianus Apologia ſua pro Chriſtianis Cap. 3. noſtri Apicii meminiſſe videtur, tanquam Auctoris cujuſdam ſub nomine ficto; ſcilicet à celebri iſto primo Apicio Romano concepto.

Verùm de hac re audiendusſte doctiſſimus Caſaubonus. Juvenal Satyr. IV. verſ. 22.

——— Multa videmus,
Quæ miſer & frugi non fecit Apicius.

In quem locum vetus quidam Interpres ſic notat: *Auctor præcipiendarum cœnarum, qui ſcripſit de juſcellis: fuit enim exemplum gulæ.* Rectè Caſaubonus: *Librorum Apicii Cœlii auctor*

ctor falsò existimatur esse unus ex Apiciis, quorum mentionem facit Athenaus. At, ut arbitror, potuit esse noster Apicius, de quo iste vetus interpres loquitur, non sine ejus errore tamen, cùm falsò attribuerit M. Apicio hunc librum. Titulum autem nihil moror, quippe *de juscellis*, utpote diminutivo condimentorum nomine rei contemptum potius indicat, & istum interpretem valde negligentem fuisse: nempe istiusmodi librum de re coquinaria scriptum quidem fuisse, at nec sibi curæ aut titulum verum libri, aut ejus auctorem certò exhibere; tantùm Apicium omnibus notissimum *gulæ exemplum* indicare. Profectò si è primis Apiciis aliquis hunc nostrum librum, aut alium de re coquinaria scripsisset, id non latuisset Senecam, Plinium, aut Athenæum; cùm tamen hic Appii cujusdam grammatici meminerit, qui de Apicii luxu scripserit. Igitur Juvenalis ita exponendus est; multas jam videmus insanas lautitias, & quas Apicius, ut ut ditissimus, & sui temporis omnium longè maximus gurges, facere non potuit, sed præ his frugi & miser videretur: adeo hìc *facere* non scribere est, sed quæ ex vulgi relatione & famâ fecerit.

At præter Apicianum nomen plurimi alii Romani in his Scriptis occurrunt, quibus variæ conituræ nobilitentur; ut si illud, (de ti-

titulo libri loquor) & hæc quoque nomina ficta esse possint. Primi autem, quorum in hoc libro mentio fit, sunt Ciceroni coætanei; nimirum Lucretius, Varro, deinde Matius, Flaccus, Celsinius, Fronto, Passenius: qui vero sequuntur, suo quique ordine numerantur; nempe Vitellius, Commodus, Didius Julianus, Varius, omnes Imperatores fuêre. Infra Varium verò Heliogabalum nemo. Igitur sub eo tempore, aut paulo post, noster Apicius Cœlius scripsisse censendus est: certè, non præteritus esset Apicius noster ab Athenæo, si suo extitisset tempore: vixit autem Athenæus sub M. Antonino Philosopho, quod Galenum & Plutarchum inter eruditos suos convivas adhibuerit & Commodi Imperatoris meminerit. At fieri potest, inquies, cùm tot Medici Græci coquinarii, infrà nominandi, sibi ad manum essent, cùmque ipse Appion Grammaticus atque Ægyptius, quem sæpiùs laudat Athenæus, librum privatim de M. Apicii ganea, sive luxu Romanorum scripsisset, noster autem novitius tantùm aliquis compilator, Aférque à se meritò negligendus videretur.

Quòd verò post Heliogabalum scripserit, hæc faciunt; nimirum eum Variano tantùm nomine usum, & non Antonino, cùm ejus honesta nomina ex annalibus, Senatûs aucto-

ritate,

ritate, erasa sint. Ad hæc, *Heliogabalus de piscibus primus fecit Isicia, primus de Ostreis, & Leiostreis, & aliis hujusmodi marinis Conchis & Locustis & Cammaris & Squillis*, teste Lampridio: hæc autem ipsa isicia extant apud Apicium nostrum libr. II. c. 1. De quibus tamen ex toto silet Athenæus, utpote paulo antiquior Heliogabalo; strenuo argumento, nostrum Apicium posteriorem fuisse Athenæo.

Varium verò Heliogabalum hanc artem coquinariam, tanquam novum quendam instauratorem, imprimis extulisse, & privatum & Cæsarem, discimus: etenim cùm privatus esset, se Apicium esse diceret; cùm verò Imperator, etiam cœnas Vitellii & Apicii vicit, proponebatque quasi themata convivis, ut *jura nova* dapibus condiendis invenirent, maximo præmio.

Postremò, quid si dicamus, (quod tamen verisimillimum est) cùm liquamen pro garo ex usu populi Romani fuerit, tunc hunc librum scriptum fuisse; idque contigisse temporibus Valeriani, utpote paucis tantùm annis post Heliogabalum, nempe sub medio tertii seculi ab æra Christi. Multoque itaque inferius scripsit Apicius noster, quàm visum est Olao Borrichio; Analectis, nempe Hadriani ævo, & stylo.

Cur autem alios Romanos æquè luxurio-

ſos omittat noſter Apicius, non video, (in his autem fuere L. Lucullus, Q. Hortenſius, L. Philippus, Fabius Gurges, Metellus Pius, Vedius Pollio, Meſſalinus Cotta, Laberius & Publius Mimi, Æſopus pater, & Clodius, Tragœdi Æſopi filius) niſi in his minimè ineſſet *ingenioſa aliqua luxuria*. Nam Æſopus pater linguas avium humana vocales lingua cœnavit; filius margaritas: Vedius Pollio ob muræhas humana carne paſtas: ita Lucullum & Hortenſium, viros ſummis beneficiis populi Romani uſos, *Piſcinarios* atque *Tritones piſcinarum* appellat Cicero, inſigni convitio; cùm ad piſcinas ſuas ruſticarentur Conſulares viri, & de Republica penè actum eſſet; nempe, (Cic. Paradox. 5.) *barbatulos mullos exceptantes de piſcina, & pertractantes, & murænarum copia gloriantes*. Et privatim Hortenſium *ligurinum momum* appellare exiſtimatur.

At, inquies, L. Lucullus primùm Romanis luxûs dux atque auctor fuit, teſte Athenæo: Imò magnificus fuit in villis & picturis: tamen tam turpiter vorax, ut ſervum à manu in patinis deducenda, vel in Capitolio epulanti habuit. Hortenſius autem ſuper decem millia cadûm vini hæredi reliquit, piſcinaſque pretioſiſſimis piſcibus refertas: item in hoc cenſu fuerunt *Philippus* & *Hirrius*, à quo

J. Cæ-

J. Cæſarem dictatorem, cùm triumphales cœnas populo daret, ſex millia murænarum ad pondus accepiſſe, Macrobius ex Plinio refert: hæc itaque nomina Apicio noſtro, ut diximus, meritò neglecta ſunt, quòd ſoli ſtuduiſſe copiæ viderentur.

Ad ipſa condimenta tandem venio; quæ undique *corraſa eſſe* planè conſtat, non *à Romanis* ſolùm, quorum verba condimentorum propria paſſim habentur, ut ex. gr. impenſa, obſonia, liquamen, vulvulæ, moretaria, botellus, iſicia, lucanicæ, farcimina, alica, cotoneorum & caricarum defrutum, quod Romani colorem vocant, carænum, conditum, teſſellæ, circelli, minutal, guſtum, ficatum, cuminatum, coriandratum, laſeratum, piperatum, amylatum, omentatum, oſſella, ſumen, longanon, aſſatura; ſed *maximè à Græcis Scriptoribus*: huic autem rei abundè fidem faciunt ipſi decem librorum Græci tituli; itemque plurimi paſſim Græcè loquendi modi; nimirum plaſſare, lyare, incharaxare, ſyringare, amylare, thermoſpodium, diabotonon, nardoſtachyum, melizomum, œnogarum, oxyporon, oxygarum, hypotrimma, apodermium, ſalacaccabia, ova apala; embamma, hydrogarum, diplois, laganum, traganum, tyrotaricha, zomoteganites, copadia, tyropatina, tractæ, tractogalatæ,

galatæ, orinda, oxyzomus, leucozomus, tractomelitus, taricha, zerbum, acrocolocasium, paroptus, zema, paradoxum, clibanus, caryota, smaragdinum, ptisana, carabus pro locusta; nempe Græca explicatio Latini nominis; idque non semel.

His accedit varia ejusdem vocis nomenclatura atque desinentia, ut pisa & pisum: cochlearium & cochleare: cepa arida & cepe rotundum: colocasia & colocasium, & similia.

Hæc autem pleraque à Medicis instituta videntur; nempe à rerum dosibus passim descriptis summa cum accuratione, mensuræ & pondera ubique occurrunt; nempe libra atque uncia, eáque non unius tantùm generis: item drachma, scrupulus, ligula, pugnum, sextarius, hemina, acetabulum majus & minus, cochleare, &c. *Deinde*, à plurimis inusitatis condimentis ac planè medicamentosis: nec mirum, cùm omnis condimentorum electio atque usus medicinæ adscribendus est, ad sanitatem in concoctionibus adjuvandis, & ut malitiæ obsoniorum caveatur. „ *Vera cujuslibet herba*, inquit Plinius, *natura non nisi* „ *medico effectu pernosci potest; opus ingens*, „ *occultúmque divinitatis, & quo nullum reperiri potest majus.*

Diodorus Siculus refert primos Ægypti reges

ges victum quotidianum omnino sumpsisse ex medicorum præscripto; perinde ut novimus Judæos ex Mosis mandatis, viri in omnigena Ægyptiorum doctrina expertissimi: atque hoc illud erat, διαίταν ἔχειν καθάρειον, sive ista vivendi puritas, quæ primùm instituta fuit pro salubritate corporis, tandem in superstitionem conversa est; & jam non corporis cura agitur, quantum animæ. Ad hæc, Athenæus & propria notitia atque lectione, præter Appionem, qui de M. Apicii ganea sive luxu librum scripsit, hos medicos numerat, qui de apparandis & condiendis cibis scripta sua posteritati reliquerunt: scilicet, Glaucum Locrensem, Mithæcum, Dionysium, Heraclidas duos, genere Syracusanos, Agin, Epinetum, Hegisippum Tarentinum, Erasistratum, Euthedemum, Critonem, Stephanum, Archyten, Acestium, Hicesium, Dioclem, Philistionem. Dieuches ex Opsartiticis. Plin. lib. xx. cap. 9. è quibus aliquot citationes exstant apud Oribasium. At illorum omnium scripta ὀψαρτυτικὰ periere, salvo nostro Apicio. Is itaque plurimi æstimandus est, quamvis compilator, quòd nobis solus è multis tanquam integer restiterit. Siqua tamen fragmenta illorum Medicorum, quæ ad hanc artem coquinariam pertineant, à me uspiam fuerint inventa, ea transcribere,

 in-

interque noſtras obſervationes inſerere non gravabor.

Aliquis fortaſſe objiciat, pleraſque has noſtras condituras eſſe infra dignitatem & ſtudium Medicorum. Reſpondeo, in primis medicinæ temporibus, cùm diætetice ejus præcipua pars exiſtimata fuerit, vel hæc leviſſima condiendi præcepta Medicis magnæ curæ fuerunt. Conſule Hippocratem de ptiſana ſua libris de tenui victu in morbis acutis. Item hujus rei exſtat aliud præclarum exemplum Eraſiſtrati apud Galenum, (de compoſit. pharm. local. lib. 8. c. 8. & de vena ſecta adverſus Eraſiſtratum) inſigni, ſi quis alius, poſt Hippocratem medico, & quem Athenæus, ut jam diximus, inter artis coquinariæ Scriptores numerat; nempe de unius Cichorei, herbæ ſibi multùm æſtimatæ, condiendi ratione: profectò benè eſt pro nobis, quod eduliorum curam Medici aliquando ſuſceperint; *Siquidem maxima pars hominum*, cum Plinio loquor, *voluptatibus fruuntur*, *&* *vivunt aliena fiducia*; *ita vitæ curam aliorum operæ eſſe credimus*, *medicíſque proviſum eſſe pro nobis.*

Si quis tamen hæc quoque ipſa condimenta ficta, & non ex victu veterum quotidiano fuiſſe credat, quòd tantùm à noſtro hodierno uſu diſcrepent, conſulat velim Plinium & Dioſcori-

ſcoridem, alióſque plurimos authores apud Athenæum; ii ſane abundè teſtantur Apicio noſtro. At videamus breviter, ut differant: in cibis quidem pauciſſimi, qui non communes nobis cum veteribus ſunt: ut Glires in quadrupedibus, & ſumen: in avibus ſtruthio: in piſcibus Loligo, Sepia, Polipus, Urticæ marinæ, Echinus marinus, Cochleæ terreſtres, & id genus alia inſecta: in herbis Colocaſium, boleti: & tamen pleraque ex iſtis obſoniis etiam hodie in multis Europæ Aſiæque locis eduntur. Condimentorum verò materiam quod ſpectet, alia res eſt: nam multa ſunt, quæ aut perdita, aut prorſus nobis inuſitata ſunt, atque in ſolis medicamentis poſita, certè noſtris culinis excluſa: in his verò ſunt liquamen ſive garum plurium generum, laſer ſive ſilphium, quod Laſerpitium Romani vocant, ejuſque caulis & radix, ruta, coriandrum viride, cuminum, baccæ myrthæ, liguſticum, fœniculi ſemen, apii ſemen, cnici flores, origanum, nardoſtachyum, ſive ſpica Indica, folium, malobathrum, aſaris, Pyrethrum, coſtum, Rhus Syriacum, maſtice, malvæ, polypodium, urticæ, cyperis, ſemen de ſambuco, corona bubula, fœnum Græcum, ſeſamum, bulbi, nepeta montana, cardamomum, ſeſili ſive ſil Gallicum & Æthiopicum. Propter hæc autem & hu-

hujusmodi condimenta rariora, vix ulla patina ex tot & tantis obsoniis, quæ in hoc libro contineantur, inferri potest, quæ nostris hominibus tolerabilis sit: adeo inusitatum quid & ingratum sapiunt; medicosque adeo authores hujus certè rei omnis coquinariæ sibi vendicant. Ipsius autem conduturæ ratio, ut antiqua, ita ferè una & per omnia sibi similis est.

At propterea tamen hæc antiqua condimenta, quòd fortè protinus non placeant aliquibus, non abjicienda sunt. Nam ipsos veteres à pipere olim abhorruisse testatur Plutarchus; tristesque citrorum succos ægrè tulisse, & per multa secula tantùm inter vestimenta in arcis suis, odoris gratia, reposuisse, omnium fructuum tamen utilissimum atque saluberrimum: nec minus à sale abstinebant terræ Indiæ occidentalis homines: quis crederet lupuli flores in quotidianum potum admitti potuisse, iisque tantam hordei dulcedinem, œconomiæ solius gratia, nos summa amaritudine libenter infici voluisse? fructus plerique Americani odoratissimi sunt, ideoque nostris Europæis, primo certe adventu valde ingrati: contrà Americanis nostri, quòd isto vehementi odore ferè careant, fatui videntur: & hujusmodi sexcenta sunt, si omnia persequi luberet, quæ præter gustum, in victum tamen

men vulgò recepta ſunt: profectò vel alieniſſima palato condimenta ſola conſuetudo tandem domat, adoptatque. Itaque *Latinus Latinius* inconſideratè admodum atque ineptè noſtrum Apicium perſtringit, propter neſcio quæ condimenta, ſibi, ſi diis placet, nauſeam motura.

At aliquis valdè miretur, hodiernum guſtatum adeo vehementer ab antiquis decidere; ut aliæ omnino ſint veteres conditurae, atque noſtræ; cùm tamen ferè eadem ſint obſonia. Quæres, igitur, unde hæc noſtra ſimplicior cibum condiendi ratio? à ruina certè Imperii Romani barbari homines à Septentrione, caſeo & ferina ſubcruda victitantes, omnia condimenta adjectiva reſpuerunt; & quod à medicis olim inceptum, perfectumque ſit, ad luxuria fractorum hominum ſanitatem tuendam, à barbaris ad primitivam ſimplicitatem redactum eſt, nullo ferè auxilio iis ad imbecillum ſtomachum adhibito, præter uſum, & exercitium, & jejunandi neceſſitatem. Quorſum itaque hæc vehementer conſervare ſtudes? quòd, ut arbitror, antiqua ferè medicorum monumenta ſunt, & ſola nobis è multis jam diu perditis ſuperſunt; iiſque adeo vel ea ratione aliqua reverentia debetur.

De ſingulis autem condimentis quid ſentiam, longum eſſet ſcribere; neque id omiſ-

sum est ab Humelbergio; certè ex antiquis Scriptoribus cujusque ferè rei explicationes citavit; quas tantùm non integras, certe selectiores ad rem illustrandam imprimis facientes, variasque lectiones omnes transcripsi; sicubi verò deficere mihi visus est, in multis supplevi: nostraque adeo quædam spicilegia tantùm sunt ab eo relicta.

Libro autem ferè impresso, alia nonnulla mihi in mentem venerunt non omittenda, quæ hujusmodi sunt, & cùm in præfatione exhibita sint, ea tanquam Annotationum nostrarum specimina & quandam repræsentationem Lector existimet velim.

Piper, verbi causâ, omnium aromatum vulgatissimum est, & quòd apud Apicium nostrum in sexcentis patinis vix unquam deest: caro tamen illis temporibus venibat. *Piper*, inquit Plinius, l. XII. c. 7. *in Indos peti, pondere emitur, ut aurum & argentum*: Et tantæ æstimationis fuit, ut *Fortunata* Trimalchionis uxor id mola buxea in cœna libera per se triverit: imò *garum piperatum* omnium longè præstantissimum fuit condimentum: adeo nihil pepercit antiquitas in condituris conficiendis ad gustum conciliandum, maxime si stomacho utile fuerit.

Jus nigrum Spartanorum adeo celebratum *αἱματίαν* sanguiculum (porcinum putà) fuisse testatur Jul. Pollux l. 6. onom. Quòd si verum est, strenuo argumento est, Spartanos non fuisse è Judæis oriundos.

In his autem condimentis de ista insana & prodigiosa luxuria Heliogabali, quamvis sub ejus tempore vixerit, ut suprà diximus, ne verbum quidem ullum: non ullas Scriblitas aut placentas invenio: Sportellæ & artolagani Papirii Peti nuspiam apponuntur, ut nec bellaria aut tragemata: cinamomi & papaveris nulla fit mentio: Sesamum & crocus nisi semel occurrunt: secundæ mensæ hic non apparantur; ita non studuit author dulciariis, quantum infirmi stomachi digestioni. Profectò ars hæc nostri Apicii coquinaria maxime ad sanitatem spectat, non ad magnificas lautitias extenditur. Plaut. Menæchm. A. I. Sc. I. vers. 25.

Cereales cænas (non) *dat*, *ita*
(nec) *mensas extruit*,
Tantas struices (non) *concinnat*
patinarias,
Standum est in lecto, *si quid de*
summo petas.

Nam porcus Trojanus, aliis animalibus inclusis gravidus, mensis nostris non infertur: ut nec patinarum paludes Vitellianæ, Scaurorum jecinoribus & Phœnicopterum linguis, fasianorum & pavonum cerebellis, murænarum lactibus onustæ: Scarus & Acipen-

penser, Romanis in deliciis habiti, hic prætereuntur: Leporum saginatio, Varronis temporibus instituta, siletur: anserum & suum fico arida fartilium jecora, M. Apicii inventum, non memorantur. Item in vetustissima illa cœna Metelli pontificis multa occurrunt, quæ hîc non amplius dignoscuntur; ut Balani nigri, Balani albi, Pelorides, Glicomerides, & similia: si lex tamen Cornelia Syllæ Dictatoris extaret, alias res Romanis in victum expetitas sciremus, & quæ forte ab Apicio nostro omissæ fuerint. „ *At quas res,* „ *Dii boni*, inquit Macrobius, „ *quàmque exquisita & penè inco-* „ *gnita genera deliciarum, quos il-* „ *lic pisces, quasque offulas nomi-* „ *nat!* Verùm lex ista, quantum scio, periit; periit & Appii liber de M. Apicii singulari luxuria; alterum scilicet adminiculum nostræ scientiæ coquinariæ, certè elegantioris: luxuriam tamen non circumscribit Apicius noster è vilioribus condimentis: nam hic Roma, Tarpeia, Tarentum, Ostia, Baiæ, Picenum, Vestinum, ipsaque Alexandria, Thebæ, atque Parthia, Numidiaque suas quoque dapes nobilitant. Igitur in his condimentis medium temperamentum instituisse videtur noster Apicius inter rusticitatem & summas delicias: ita ut illum hominem frugi & non vanum levémque Scriptorem fuisse intelligatis.

Rursus, si quis quærat, cur Græci Romanique tantopere appetiverint insecta marina, pisces que; id quod Plinius testatur; l. IX. c. 34. „ *Luxuria non aliunde* „ *major, quàm è concharum genere* „ *provenit: jam quidem ex tota re-* „ *rum natura damnosissimum ven-* „ *tri mare est, tot modis, tot pi-* „ *scium saporibus.* Respondeo, quòd ad mare mediterraneum utraque gens incoluit: deinde, primùm ex penuria victûs omnia gustârunt, maximè cùm nulla religione obstricti impedirentur; item, quòd istud mare, in quo fluxus & refluxus parvi fuerint, & innumeræ insulæ, id genus animalibus præ oceano abundaret, & quæ facilè capi potuerint: denique cùm pleraque cruda in victum primis hominibus cederent (ut jam aliqua eorum pars apud nos, osttea putà & pleraque conchylia) per se salsa, & tanquam piperata inventa sunt, naturali quodam suo condimento, adeoque gratissima usque fuerunt.

Postremò, illud hoc loco præterire nolo, nostrum Apicium etiam apud summos Criticos, seculorum proximè præteritorum, magnum pondus semper habuisse; nempè apud Casaubonum, Scaligerum, Salmasium, Gruterum, Pontanum, Turnebum, Lambecium, aliosque quem sanè citâsse dignati sunt, ejusque authoritatem suis conjecturis firmandis sæpè adhibuerunt. Caspar Barthius imprimis audiendus est: *Quicunque author est libellorum sanè utilium & antiquorum, qui sub nomine Cœlii Apicii circumferuntur; meretur in pretio haberi: quoniam non pauca habet, quæ nescio an aliunde discere possis.* Apicius fusè & accuratè, inquit Ludovicus Nonnius, coquorum provinciam tractavit. Igitur miror eorum nemini in men-

mentem venisse, ejus editionem politiorem limâsse; maximè cum Salmasius meminerit MSS. cujusdam Vindiciani ex Apicio nostro excerptorum, quæ, ait, penes illum fuerunt: Is autem Vindicianus Valentiniani Imperatoris summus Medicus fuit, vixitque altero tantum proximóque ab Apicio nostro seculo: certè si is diligenter ad Apicium suum attendisset, non frustra laborâsset in expositione *Tetrapharmaci Adriani.* illam verò rem Criticis perplexam breviter exhibebo.

Hæc autem sunt verba Ælii Spartiani in vita Adriani. „*Inter cibos unicè amabat Tetrapharmacum, quod erat de phasiano, sumine, perna, & crustula.* „ Idem in vita Ælii Veri Cæsaris sic refert: *Tetrapharmacum, seu potius pentapharmacum, quo postea semper Adrianus usus est, ipse Cælius Verus dicitur reperisse; hoc est, sumen, phasianum, pavonem, pernam crustulatam & aprugnam: de quo genere cibi aliter refert Marius Maximus*, non pentapharmacum, „ *sed tetrapharmacum appellans, ut & nos ipsi in Adriani vita prosecuti sumus.* Eodemque Adriani tetrapharmaco frequenter usus est Alexander Severus, Vopisco authore. Igitur ex tribus auctoribus, nempe ex Spartiano, Mario maximo, & Vopisco, constat istud ferculum tot imperatoribus in deliciis habitum, tetrapharmacum rectè appellatum fuisse. At ipse Spartianus de eo primùm hallucinatus est: ob inscitiam rei coquinariæ, unde tot ubique errores nati sunt: nam in utroque numerando graviter impegit, rei scilicet describendæ incertus; siquidem prima ejus Tetrapharmaci narratio imperfecta est, & pavone omisso, crustulum nescio quid adjecit: secunda autem perfecta est; quam tamen ex titubatione planè nescivit ita fuisse, ut potiùs pentapharmacum appellaret; & codices optimi, teste Casaubono, tanquam sex species habent. Salmasius autem non magis peritus rei coquinariæ antiquæ in plurimis cespitavit, quæ brevitatis causâ non persequor, cùm in primo crustulum per se intelligi voluit; in secundo pernam rejiceret tanquam supervacaneam, quæ tamen ejus ferculi præcipua pars est. Rem verò ut est, paucis exponam, Tetrapharmacum itaque constat ex duabus avibus gallinaceis, pavone & phasiano, & similiter ex duabus præcipuis & maximè æstimatis partibus suillæ carnis; nempe sumine & perna, sed aprugna, id est, ferina, crustulataque id est, farina in crustulum cocta superinducta, ut nostro Apicio conditur lib. VII. c. 9. Ita una tantùm species perna crustulata & aprugna, non duæ aut tres. Huic autem ferculo Ælius Verus inventor nomen à medicina sumptum imposuit; ac si diceret, alimentorum rationes atque instituta ab ea petenda essent, idque adeo ad honorem rei fecit.

Atque hæc hactenus tanquam supplementa quædam ad annotationes nostras: reliqua autem paucula, quæ observatione aliqua & expositione digna mihi uspiam in hoc opere occurrerint, ea suis quæque locis posui.

JU-

JUDICIA
ET
TESTIMONIA
DE
APICIO.

OLAUS BORRICHIUS
Cogitation: de Variis Latinæ Linguæ ætatibus pag. 18.

IN hac ſcriptorum æneorum claſſe, primos inter locum meretur *Apicius Cælius*, qui de *Arte Coquinaria X.* nobis libros reliquit, & vel ultimis Trajani annis, vel certe (quod veriſimilius) Hadriani principatu ſcripſit. Opus ejus non ineruditum, conciſum, curioſum. Preſſè argumentum ſuum perſequitur ſine fumis verborum. Quod ſi alieniora quædam ab uſu vulgari affert vocabula, ut *melizomum*, *anethatum*, *amylatum*, *cuminatum*, *iſiciatum*, *omentatum*, *hydrogaratum*, *ſalacaccabia*, *thermoſpodium*, *apodermum*, *exfoliare*, *mediare*, *ſubcultrare*, *reexinanire*, *ſpongizare*, *frictilis*, *farſilis*, *excaldatus*, *albamen*, *agnus ſyringatus*, *fiblare*, *infiblare*, *liquaminatus*, *ſpatula porcina*, *combuſtura*, *ac*, *conchicla &c.* putandum artis ea eſſe vocabula, quæ nec temerè immutanda, & à coquis forſan argenteæ ætatis magnam partem mutuata. Dices, *Apicium* Trajani

jani ævo antiquiorem esse, sed nobis de altero illo nepotum altissimo gurgite, quem vidit ætas Tiberii, sermo non est. Noster hic imperatori Trajano in Parthis, procul à mari agenti recentia ostrea misit artificio miro conservata, si vera est, Athenæus.

OLAUS BORRICHIUS

Analector. ad Cogitationes de Lingua Latina §. 4.

UNus *Apicius* (sermo est de Scriptoribus qui adhuc in publica luce exstant) videtur Hadriano ævo scripsisse: sed quem nemo secure in ætatem argenteam retulerit, quamquam enim forsan plura artis coquinariæ vocabula ex ævo superiori retineat, non dubium est tamen, eum sibi nimium indulsisse, & sæpe hausisse è fæcibus. Quis enim credet argentea esse: *Duracina Persica exime, & spongiabis exinde insicia plassantur, reexinanie, in cacabum, pulpas quas subcultrasti, in jus mittes, ne fundum tangat propter combusturam, salacaccabia: expromari assaturas inseris, gypsabis piscem*, & longe plurima ejusmodi, quæ degenerem ætatem fatentur. Proinde non injuria ab Apicio ænei seculi ducuntur primordia.

JO. AL-

JO. ALBERTI FABRICII
Bibliothec. Latin. l. 11. c. 25. p. 501. Edit. 1708.

I. CÆLII APICII, patria, ut ſuſpicabatur Carolus Avantius (*a*) Hiſpani de obſoniis & condimentis, ſive *de re culinaria lib. X.* inventi ſub Nicolao V. Pontifice in Inſula Megalona (*b*) ab Enocho Aſculano cum Porphyrionis in Horatium Scholiis, ut tradit Leander Albertus Bononienſis in deſcriptione Italiæ p. 267. & Philippus Bergomas in Chronici continuatione ad A. C. 1454. qui *M. Cæcilium* appellat. In eundem ſemilacerum & ſqualore obſitum Apicii codicem centum fere annis interjectis, incidit *Albanus Torinus*, ut ipſe teſtatur præfat. ad ſuam horum librorum editionem, quam ex Megalonenſi & Veneta editione A. 1503. 4. apud Joannem de Cereto de Tridino excuſa vulgavit Baſileæ, dicavitque Georgio Wirtembergæ & Mompelgardi Comiti 1541. 4. additis excerptis ex Jo. Damaſceno de variis condituris & Paulo Ægineta de facultatibus alimentorum, cum libris decem Baptiſtæ Platinæ (*c*) Cremonenſis de tuenda valetudine, natura

(*a*) Vide Jo. Rhodium de acia c. 14. p. 155. Cæterum Nic. Antonius in Bibliotheca veteri Hiſpana nullam Apicii mentionem fecit.

(*b*) Platina in vita Nicolai V. p. 325. Glandorpius in Onomaſtico p. 105. Bælius in Lexico ubi de Apicio diſſerit. Jac. Cujacius XVI. 5. Obſ. & Voſſius in Ariſtarcho p. 133. edit. novæ A. 1695.

(*c*) In editione Argentinenſi A. 1517. 4. hoc Platinæ opuſes

ra rerum & popinæ ſcientia. Recuſa hæc eodem anno forma octava Lugduni (*d*) apud Gryphium. Anno poſt, Apicii libros caſtigatos notiſque illuſtratos recudi curavit *Gabriel Humelbergius*, Tiguri 1542. 4. quem Torini editionem pro lubitu mutaſſe ait Barthius p. 1576. Adverſariorum. Idem tamen p. 1714. eum multa ex MSS. & ingenio feliciter reſtituiſſe affirmat. Vide etiam Lambecium lib. 3. de Bibliotheca Vindob. p. 325. Denique *Martinus Liſterus* V. C. Apicium cum variis Lectionibus & notis vulgavit Londini 1705. 8. cujus editionis centum vix atque viginti exemplaria feruntur eſſe excuſa.

Liber primus inſcribitur Ἐπιμελὴς, ſecundus Α'ρτόπτης, ſive, ut rectius in Humelbergii editione & MS. Vaticano, Σαρκόπτης, tertius Κη-

ſeparatim excuſum inſcribitur: *de honeſta voluptate & valetudine, vel de obſoniis & de arte coquinaria* lib. X. In præfat. Platina ait ſe imitatum *Catonem virum optimum, Varronem omnium doctiſſimum & Columellam ac Cælium Apicium.* E græcis hoc argumentum olim tractaverat Pancratius quidam ſub Leone & Zenone Impp. clarus teſte Suida, ut alios Athenæo laudatos omittam.

(*d*) Inter MSS. Marquardi Gudii, editio Apicii Lugdunenſis exſtat collata cum antiquo codice, litteris fere iisdem ſcripto, quibus Pandectæ Florentini . hodie obvio in Bibl. Vaticana, inter libros, qui fuere Ducis Urbinatium & deinde Romani palatii, extincta familia Ducali, quæ Ducatum iſtum à Romanis Pontificibus in feudum tenuerat. Eaſdem varias lectiones ex Gudii apographo in uſum meum vel ejus qui nova editione Apicii de rep. litteraria bene promereri voluerit deſcriptas, ſervo ab Henrico Volkmaro Scherzero, Jo. Adami Theologi τȣ̃ μακαρίτȣ filio.

(*e*) Lib.

Κηπυρικά, quartus πανδέκτηρ, quintus ὄσπρει☉ ſive leguminarius, ſextus τροφήτης in edit. Lugdunenſi & Baſil. pro quo *Tropetes* in MS. ſive potius (ut emendat Humelbergius) Α'ερο-πετὴς, ſeptimus πολυτελὴς, octavus τετράπυς, nonus θάλασσα, & decimus ἁλιεύς.

Libri quarti cap. 1. *Salacattabia Apiciana*, libri quinti cap. 4. *Apiciana concila*, libri ſeptimi cap. 4. *offula Apicianæ*, libri octavi cap. 7. & libri ſexti cap. 4. *jus frigidum crudum Apicianum* memorantur, quæ obſoniorum coctu-rarumque genera nomen accepiſſe videntur vel ab Apicio quodam (*e*) Nicomedis Regis æquali, quem περὶ ἀσωτίᾳ πάντας ἀνθρώπυς ὑπερηκοντικέναι narrat Poſidonius ap. Athenæum libro IV. Dipnoſoph. De quo Suidas in ἀφύα, & forte in Μάρκ☉ Α'πίκι☉. Ab hoc Marco panes ſaccharo conditi vulgo etiamnum dicuntur *Marci panes* ut notat Balthaſar Bonifacius IX. 5. ludicræ. Vel potius ab

* * * alio

(*e*) Lib. 7. cap. 14. horum librorum invenio Varronem citari his verbis : *Varro ſic utique de bulbis dixit : Aqua decoquant bulbos qui Veneris oſtium quærunt* &c. De betaceis Varronis vide lib. 3. cap. 1. & confer Turnebi Adverſar. lib. 11. c. 3. lib. 8. cap. 7. Porcellum Vitellinum puto dici à lurcone Vitellio de quo Lampridius in Heliogabali vita : *cœnas & Vitelli & Apicii vicit.*

alio quodam juniore M. Gabio Apicio qui ſub Auguſto & Tiberio fuit *ad omne luxus ingenium mirus* & *nepotum omnium altiſſimus gurges* ut à Plinio Majore lib. 9. c. 17. lib. 10. cap. 48. appellatur. Ἀσωτίας πέρας Eunapio & Dione teſte πάντας ἀνθρώπυς ἀσωτίᾳ ὑπερβαλὼν, qui ejus παιδικὰ fuiſſe narrat Sejanum, in Tiberii deinde aula Miniſtrum principem. Hujus mentio ap. Senecam Epiſt. 95. & 120. lib. de vita beata c. 11. & conſolat. ad Helviam c. 10. Dionem lib. 57. p. 616. Tacitum IV. Annal. Martialem III. 22. Suidam & alios. Fortaſſis etiam apud Ælianum II. 42. de animal. niſi ibi pro Ἄκολον non legendum Ἀπίκιον cum Geſnero ſed Κρωβύλον. Confer Ælian. IV. 16. Var. Hiſt. Porro Apicii nomen pro quovis guloſo occurrit ap. Juvenalem Sat. XI. Sidonium lib. 4. Epiſt. 7. &c. qui & *Apicianos plauſus* dixit lib. IV. Epiſt. 25. Meminit quoque Tertullianus c. 5. de pallio, & c. 4. Apologetici, cocorum veluti ſectam quandam ait dictam eſſe ab Apicio, ut Grammaticorum ab Ariſtarcho, Medicorum ab Eraſiſtrato. Apionis Grammatici liber περὶ τῆς Ἀπικίυ τρυφῆς ſive de ganea Apicii memoratur Athenæo lib. VIII. Ab hoc Apicio *placentas Apicianas* idem Athenæus dictas refert lib.

lib. 1. & 14. & *condimentorum Apicianorum* meminit Tertullianus lib. de anima, *coctura Apiciana* Plinius lib. 19. qui etiam lib. 8. c. 51. inventum Apicii fico arida saginandi sues recitat. Alias ejus delicias vide apud Lampridium in Heliogabalo cap. 20. Præter hos duos Apicios tertii *(f)* quoque gulæ magistri eodem nomine mentio est apud Athenæum libro primo, cujus verba Suidas in voce ὄςρεα exscribit. Ille fuit ætate Trajani Imperatoris, cujus nomen ne apud Suidam corruptum suspicemur (cum Lipsio ad Taciti IV. Annal.) vetat ille quem dixi Athenæus. Ecquis vero ex trium horum numero auctor sit illius de re cibaria sive coquinaria operis, non ita promptum esse explicatu videtur. Nemo sane primo illi tribuet, hic enim non potuit illa condimenta Apiciana, aliorumque Juniorum lurconum obsonia commemorare. Alter vero sub Augusto & Tiberio, ne easdem causas jam adducam M. Gabii non *(g)* Cælii vel M. Cæcilii prænomine utebatur. Reliquus itaque tertius fuerit, cui per me libros illos

*** 2 cum

(f) Sic apud Græcos plures ejusmodi fuere luxuriosi comedones, Philoxeni nomine, de quibus Athenæus.

(g) Nisi aliæ causæ obstarent, forte hoc argumentum à nomine petitum exigui momenti esset. Nam fatetur Terinus,

cum viro Clarissimo Olao Borrichio Cogitatt. de variis Latinæ Linguæ ætatibus p. 18. adscribat, qui non suspicetur potius ab argumento quam ab auctore nomen Apicii præfixum gerere, excerptumve ex majore opere vel ex variis scriptoribus contractum fuisse. Confer Barthium lib. 34. Adversar. cap. 18. & Vossium lib. 1. cap. 14. de Analogia, qui conjicit auctorem horum librorum esse *M. Cælium* quendam vel *Cæcilium*, hunc autem operi suo nomen Apicii indidisse quia ageret de re culinaria. Sic Stephanus Stephanius ad Saxonem Grammaticum p. 13. *Pari prorsus modo Cœlii libelli de re culinaria Apicii titulum sunt sortiti, cum ad Apicium illum non pauca referantur.* In Latini Latinii Bibliotheca profana ubi quædam illius viri docti in Apicium ob-

rinus, se lacero & squalore oblito in codice vix nomen divinasse. Et Isidorus Hispalensis lib. 20. Originum cap. 1. huic Apicio libros illos tribuere videtur his verbis: *Coquinæ apparatum Apicius quidam primus composuit, qui in eo absumptis bonis morte voluntaria periit.* Scholiastes quoque Juvenalis ad sat. 4. ℣. 23. *Apicius auctor præcipiendarum cœnarum qui scripsit de juscellis, fuit enim exemplum gulæ.* Neque If. Grangæus ad illum Juvenalis locum dubitat eundem M. Apicium auctorem esse decem de re coquinaria librorum quos habemus. Quod vero Volateranus libro 13. Anthropologiæ & ex eo pro more R. Stephanus in elucidario Poëtico ait Suidam testari quod M. Apicius libros de gula conscripserit, vellem locum indicassent. Hæc enim apud Suidam non reperio.

observationes leguntur, ad verba editoris ubi in præfat. ait *se statim olfecisse auctorem esse vetustissimum*, hæc nota occurrit: *Quam vereor ne tuæ nares obesiores fuerint.*, *Quid enim vetustatis redolere possunt verba semibarbara & ab eo florenti seculo prorsus aliena? Ego vero, ut quod sentio paucis expediam, commentum puto esse hominis otiosissimi, qui cum illudere posteris ejusdem naris facile sibi esse persuasisset, mentito nomine Apicium credidit venditare posse. Sed passim occurrunt quibus pæne manifesto prodit seipsum auctor ineptus, barbarus & nullius in ea arte ingenii, aut gustus, qui ea interdum conjungat ad saporis gratiam, quæ usu docente omnes scimus summam palato molestiam nauseamque stomacho creare solere.* Observandum interim, in Palladii libris de re rustica occurrere nonnulla, quæ similiter leguntur etiam apud Apicium. Antiquissima Viri Illustris *Vinidanii* excerpta ex Apicio laudat Salmasius ad Solinum pag. 253. 358. & 750. edit. Trajectinæ. *Vindiciani* nomen observo apud Voss. lib. 1. de vitiis sermonis c. 11. per errorem (ni fallor.) Quartum aliquem Apicium auctorem horum librorum præter rem suspicatus est Is. Casaubonus ad Lampridium p. 333.

Nonnulla hujus ſcriptoris illuſtravit Caſpar Barthius in Adverſariis, Jo. Bruyerius Campegius in Dipnoſophia, Lud. Nonnius in IV. libris diæteticon, &c.



APICII

[1] APICII COELII

LIBER I.

Qui [2] EPIMELES dicitur.

CAPUT I.

[3] *Conditum* [4] *Paradoxum.*

Conditi Paradoxi Compositio.



MEllis [5] partes XV. [5] in æneum vas mittuntur, præmissis vini sextariis duobus, ut in [6] coctura mellis vinum [7] decoquas: Quod igni lento, [8] & aridis lignis calefactum, commotum ferula, dum coquitur, [9] si effervere cœperit, [10] vini rore compescitur, præter quod subtracto igni [11] in se redit: cùm perfrixerit, rursus accenditur: hoc secundò ac tertiò fiat. Ac tum demum remotum à foco [12] postridie despumatur. [13] Tum addes piperis uncias IV. jam tritas, [14] mastiches scrupulos tres, [15] folii & [16] croci [17] drachmas singulas, [18] dactylorum ossibus torridorum quinque, iisdemque dactylis vino mollitis, intercedente prius suffusione vini [19] de suo modo, ac numero, ut tritura lenis habeatur. His omni-

bus paratis, supermittes [20] vini lenis sextaria XVIII. [21] Carbones [22] perfecto aderunt [23] duo millia.

Humelbergius.

2. E*Pimeles*.] Id est, accuratus & diligens. Quo nomine inscriptus est ab Apicio nostro Liber hic primus à cura & diligentia, quæ ἐπιμέλεια est, eo quod diligenter & accuratè descripta comprehendat varia conditorum & condimentorum ad opsonia condienda genera, & quo pacto vel in alienos menses condiri & servari possint fructus, olera, & conditanea alia quàm plurima, multarumque aliarum ad culinam, & mensarum lautitiam, epularumque magnificentiam, nec non alios necessarios salubresque ad usus spectantium rerum præparamenta.

3 *Conditum*.] A condiendo, hoc est, sapidum faciendo & delicatius cibaria concinnando & præparando dictum est conditum, mediâ syllabâ productâ; item condimentum, conditura, & conditaneum. Quorum conditum dicitur vini seu potionis genus aromatis & aliis odoriferis fragrantibusque rebus variis concinnatum, elegans & suave. Condimentum verò est, quod ad condienda opsonia fit. Quod si per se fit, Græcâ sed usurpatâ à Latinis voce, embamma dicitur, à verbo ἐμβάπτειν, quod *intingere* est. Latini eâdem ratione à tingendis in iis dapibus intinctus vocant. Conditura est ipsa condimenti cum aromatis & aliis intrimentis elegans & delicata factura & opus. At conditaneum dicitur, quod condiri potest, vel condi, si à condendo, id est, reponendo & servando dicitur, sicut conditum, mediâ brevi, quod repositum est, & servatum.

4 *Paradoxum*.] Nempe, quod admiratione dignum est, & hominum opinionem superat, præstans, utile & commodum.

5 *Partes XV*.] Pondo lib. 15. quæ juxta *Africanum*, faciunt congium, qui continet sextarios sex; Sextarius verò unus heminas duas, quæ continent acetabula quatuor, cyathos verò duodecim.

7 *Decoquas*.] Ad consumptionem vini: Unde & decoctores dicti sunt, qui patrimonio absumpto, ad inopiam sunt redacti.

10 *Vini rore*.] Hoc est, vino roris more inspersо.

11 *In se redit*.] Hoc est, ad pristinam formam non ebullientem revertitur, & fervere & ebullire cessat, fervorque sedatur.

12 *Postridie*.] Id est, die sequente post remotionem à foco.

13 *Cum piperis unciis*.] Lege, *tum addes piperis uncias*. Inter Aromata, quibus in condimentis utimur, est vel ipsum piper, quod notius ipsa Coquina, ut ait Macer, quàm Medicina facit.

cit. De cujus usu Plinius lib. 12. sic scribit. *Ejus usum adeo placuisse mirum est. In aliis quippe suavitas cepit, in aliis species invitavit. Huic nec pomi nec baccæ commendatio est aliqua. Sola placere amaritudine, & hanc in Indos peti. Quis ille, qui primus cibis expediri voluit? Aut cui in appetenda aviditate esurire non fuit satius? Utcunque sylvestre gentibus suis est, & tamen pondere emitur, ut aurum & argentum. Natura illi*, ita Dioscorides, lib. 2. c. 189. *& vis est calefaciens & desiccans, urinam cit; concoctiones adjuvat; somnum & appetentiam cibi conciliat, utunturque ob id eo ad intinctus; ejus tamen usus hyeme, quàm æstate aptior.*

14 *Mastiches.*] *Potu contra sanguinis exscreationes & diutinas tusses utilissima. Stomacho accommodata est, & commanducata oris halitum commendat.* Dioscorides.

15 *Folii.*] Scilicet Nardi. Nam eo, quod antiquis simpliciter folium etiam dicebatur, sub proprio Malabathri nomine in sequentibus utitur Apicius.

16 *Croci.*] Qui crocum biberint, crapulam non sentient. Ebrietati eo resistunt. Somnum facit. Venerem stimulat. Plin. Amabilem coloris bonitatem facit. Dioscorides.

17 *Dragma singulæ.*] Legendum, *Drachmas singulas*, id est, cujusque drachmam unam.

18 *Dactylorum ossibus torridorum.*] Hoc est, palmularum & palmæ arboris pomorum, quæ in ossibus aruerunt.

19 *De suo modo ac numero.*] Hoc est, quantum satis est pro sui imbibitione ac mollificatione.

21 *Carbones.*] Scilicet vivos non mortuos, hoc est, prunas.

22 *Perfecto.*] Parato & confecto.

23 *Duo millia.*] Hoc est, quantum satis est pro completa consequenda coctura. Accipit enim numerum certum & finitum pro incerto & infinito.

CASPER BARTHIUS.

6 *Coctura.*] Latinum est, quod & Philoxenus in Glossis agnoscit. *Adv.* p. 1577.

10 *Vini ros.*] Levis guttatimque facta inspersio; ut *ingenium rorans* apud Pomponium Melam. *Adv.* p. 1715.

9 *Si effervere cœperit elixatio, vini rore compescitur, præter quod subtracto igni in se redit: Cùm perfrixerit, rursus accenditur.*] Romana hæc sunt: *præter quod*, aliâ ratione significat; subtracto enim igne, cogitur paulatim considere ebullitio; mox ignis redditur. Non probo homines audaces, qui quæ minus pervident, pro obscuris & absurdis immutant. Infelix glossema est in eadem compositione. *Adv.* p. 1577.

11 *In se redire.*] Venustè dicit aquam ex fervore subsidentem, quasi insana fuisset, ut eandem refutari. Titinnius elegantissimis his verbis, in SETINA:

Sapientia gubernator torquet navem, haud valentia:

Coquus magnum ahenum, quando fervit, paula confutat trua. Adv. p. 1714.

12 *Postridie despumatur cum piperis unciis quatuor, jam trita mas-*

mastichis scrupulis tribus, *folii & croci drachmis singulis*, *dactylorum ossibus torridis*, *quinque iisdem dactylis vino præmollitis* (*intercedente videlicet prius suffusione*) *de suo utique modo atque numero*, *ut tritura lenis habeatur.*] Verba inclusa sunt aliunde intromissa. Videtur autem præcipere, ut dactylorum ossibus quinque dactyli integri addantur, iique vino suffundantur ad emolliendam trituram. Vox *iisdem* vacillat in editionibus, itaque suspicor scribendum: *Item senis*, *h. e.* sex dactylis. ' Nam ossa dactylorum vix est ut vino mollesieri dicenda existimem. Et magna copia glossematum inhis libellis est, ut statim in sequente tmemate: Ubi tamen prudentior Torinus, qui aliena verba parenthesi inclusit. *Adverf. p.* 1577. [At ista parenthesis in editione Basileæ Torini non apparet. item quid sibi vult Barthius, cùm de editionibus loquitur, an Venetianam quoque intelligit? *Lister.*]

21 *Carbones.*] Ex hoc & sequenti capitibus apparet veteres Carbones ad numerum vendidisse, & certæ magnitudinis habuisse, non secus ac in Belgio, & Germaniæ nonnullis locis cespites fossiles habentur, & fallitur Humelbergius, qui numerum finitum pro infinito accepit. *Adv. p.* 1715.

LISTER.

1 *Apicii Cœlii.*] Titulus libri, quem Torinus edidit, est, *Cœlii Apicii*; contrà Humelbergius habet, Apicii Cœlii ex fide MSS. ita transposuit Torinus, ut nominis & cognominis quendam ordinem, alias usitatum Romanis, restituerit. De hac autem re sic sentio; nempe, Apicium pro libri titulo sumo, Cœlii verò nomen cujusdem auctoris, suppresso cognomine, putà, Aureliani, aut alterius, ex librariorum ignorantia: breviter sic, *Apicius Cœlii de Arte Coquinaria.*

2 *Conditum Paradoxum.*] Inter fictitia vina aromatis confecta Condita numerat Plinius, lib. 14. *Qualia nunc quoque fiunt*, inquit ille, *pipere & melle addito*, *quæ alii condita*, *alii piperata appellant. Ante cænam Propoma circumferebatur.* Athenæus lib. II. cap. 17. Hæc est illa Promulsis sive potio ex mulso apud veteres in principio cænarum convivis apponi solita, ad appetitum conciliandum, firmandumque. Igitur antiqui non temerè primam sitim in conviviis nisi mulso sedabant. Ita in gustatione istius liberæ cænæ apud Petronium c. 34. *Trimalcio potestatem fecit*, *clara voce*, *si quis convivarum iterum vellet mulsum sumere*; singularem nempe beneficentiam gratissimi & tantum non, certe assuetis, necessarii condimenti ad reliquas lautitias, compotationisque præludium. Recte igitur istiusmodi conditum cæteris omnibus eduliis præposuit Apicius noster.

5 *In æneum vas mittuntur.*] Non fictile; nempe sic ignitio faciliùs temperetur, æquabilior & lenior fiat, ad vini totius decoctionem. Item istud vas æneum stanno illini melius est, ita enim sapor integer conservetur. Nam stannum compescit

pescit æruginis virus. Atque istud quoque è veteribus inventis fuit. Vide Plinium, lib. XXXIV.

8 *Et aridis lignis calefactum.*] Hæc arida ligna coctilia quidem erant, sed non ad plenum cocta, perinde ut carbones, qui penitus & ad plenum cocti sunt. Consule Salmasium in notis ad vitam Pertinacis. *Ligna cocta ne fumum faciant. Ulpianus.* Sanè hic ignis bis mèntio fit, è lignis aridis & carbonibus, scilicet ne usquam fumo contaminetur, ad elegantiam confectionis. At quòd numerus infrà ad carbones notatur, verisimile est de una & eâdem re intelligendum esse, maximè cùm post additionem aromatum & vini, conditum non amplius coquendum esse videtur.

9 *Si effervere cœperit.*] Citra effervescentiam vinum primò injectum dissipandum est; ideo toties ignis accenditur, ut semel & secundò, & tertiò fiat. In Oxymeli verò conficiendo, id decies suffervifaciendum erat, Plinio auctore.

12 *Postridie despumatur.*] Nempe, supernatante ex mora in perfrictione omni impuritate mellis; quòd Saturn. lib. VII. c. 12. *in melle*, ut Macrobius perhibet, *id quod optimum est, in imo est, scilicet reliquo ponderosius: in vase igitur mellis pars, quæ in imo est, utique præstat pondere, & ideo supernatante pretiosior est.* Adde, ita commodiùs despumatur ex rei natura, diutiusque adeò à mucore servatur, minusque citò acescit, aut vappa fit: Quæ omnia ex mistura aquæ, aut albumine ovi, ut hodiernus mos est, contingere solent, ad magnum detrimentum istiusmodi compositionum.

13 *Piperis uncias quatuor, jam tritas.*] Hæc ponderis accuratio medicinam sapit, & medicos authores hujus rei vindicat, non coquos. Casaubonus existimat conditum esse inventum medicorum Græcorum Romæ medicinam facientium; ideo in eorum scriptis multiplex conditi compositio, citat Ætium, & Nicolaum Myrepsium; scriptores nostro Apicio haud multo inferiores: *Veteres autem Latini*, inquit ille, *appellationem cum re ignorârunt; quantum hoc verum sit, alii viderint.*

14 *Mastiches scrupulos tres.*] Conditum mastichatum, teste Ælio Lampridio, primus invenit Varius Heliogabalus c. 19. *Et mastichatum & pulegiatum, & omnia quæ nunc luxuria retinet, primus invenit. Nam rosatum ab aliis acceptum, pinearum etiam attritione, odoratius reddidit. Denique hæc genera poculorum ante Heliogabalum non leguntur.* Item. Idem in vita Alexandri Severi c. 37. *is æstate vino cum rosa condito usus est: Quod quidem solum ex diverso genere Heliogabali tenuerat.* Idem c. 21. *Heliogabalus primus & folia temperavit rosato & absinthiato; nempe conditis ante eum usitatis, vulgusque ad bibendum ex iis invitavit.* Alia tamen, utpote Syrus, aromata conditis adjicere potuit, quàm quæ ante fuerunt in usu apud Romanos. Ibidem. c. 19. *Gordianus junior fuit vini cupidior, semper tamen undecun-*

que conditi, nunc rosa, nunc mastiche, nunc absinthio, cæterisque rebus, quibus gula maximè delectatur.

De istis autem cæterisque rebus audi Athenæum. lib.II.c.25. *Propomatibus admiscebantur piper, malabathrum, myrrha, cyperus, unguentum Ægyptium.* imo testatur Plinius quosdam unguenta bibisse; id est, olea aromatibus imbuta.

16 *Croci.*] Crocus vino mirè convenit, præcipuè dulci. Plin. lib. 21. Mirifice adjuvat concoctiones, maximè tertias expedit, propter eximiam partium subtilitatem, aliasque dotes suprà in notis Humelbergii memoratas.

20 *Vini lenis sextaria XVIII.*] In octavo Geoponicôn conditum conficitur ex pipere, melle Attico, & vetere vino atque albo. Si quæras autem, cur vinum lene, gilvum putà, in coctura mellis adhibeatur? Respondeo, quod vinum lene, id est, medium inter album & rubrum præcipuè concoctionem adjuvat. 'Ο κιῤῥὸς πέπτει ῥᾷον. Athenæus. Ideo istud *vinum medium*, Varrone authore apud A.Gellium lib.XIII.c.30. (mane sumptum) esse *prandium caninum*: Quod & ipsi Gellio, & recentioribus interpretibus explicatu difficile admodum fuisse video. Qui tamen locus, ut arbitror, sic commode exponi potest; nimirum, si quis in prandio, quæ erat levis quædam Romanis matutina gustatio, vinum medium sumpserit, is fame canina cænaturus est, propter vehementer auctam ciborum appetentiam, concoctionemque mirifice expeditam. Ad hæc spectant isti versus apud Horatium, lib. II. Satyr. 4.

Aufidius forti miscebat mella Falerno.
Mendosè, quoniam vacuis committere venis
Nil nisi lene decet; leni præcordia mulso
Prolueris melius——

Hunc autem locum benè exponit *L. Nonnius*; Catius, inquit ille, damnat in Promulside, generosum mulsum exhiberi, sed lene: non quòd vituperet compositionem mulsi ex Falerno, siquidem vetus erat proverbium apud Gulones. *Mulsum quo probè temperes, miscendum esse novo Hymettio & Falerno vetulo.* Uti Macrobius auctor est Sat. VII. c. 12. Sed quia in mensæ principio, expedit lenes potiones præmittere, ideo Catius mulsum ex Falerno damnat, quod longè generosissimum erat vinum, tum enim temporis in usu erat mulsum præbere, à quo promulsidem cænæ initium dictam viri docti suspicantur. Sic apud Petronium in cæna Trimalchionis: c. 34. *Feceratque potestatem, si quis nostrum vellet, mulsum sumere.* L. Nonnius: L. IV. c. 12. qui tamen notandus est propter omissiones in hoc textu, qui sic se habet, *feceratque potestatem, clarâ voce, si quis nostrûm iterum vellet, mulsum sumere.* Semel enim mulso ab omnibus convivis pro more sumpto, iterum mulsum, utpote gratissimum po-

potionis genus, convivis obtulit.

18 *Dactylorum offibus torridorum.*] Vel *torridis*, ut Torinus habet. Nam utrumque legi, & de dactylis, qui summa ariditate offibus firmiter adhæreant, interpretari poteſt, ſive id fiat naturaliter, vel arte; nempe ſi paſſi fuerint more uvarum, ac inſolati. Hic ſpecies aliqua dactylorum, aut modus conſervandi eos indicari videtur. Futiles admodum ſunt C. Barthii correctiones in hunc locum: eximenda quidem ſunt oſſa è dactylis & abjicienda; quod evincit eorum maceratio ante trituram, quæ lenis eſſe non potuit, ſi integri fuerint. Dactyli oſſibus torridi opponuntur dactylis pinguibus infrà cap. 32. in oxyporo præſcriptis. An palmulæ nucales, quas caryotas vocant, apud C. Aurelianum Acut. lib. II. c. 37.

Eadem præparatio dactylorum habetur apud Scribonium Largum Comp. 148. *Palmulas caryotas n. triginta, has macerari oportet in paſſi ſextarium unum, atque conterere*: Nec ibi oſſium mentio ulla fit, quæ non abjicere abſurdum eſſet vel cogitare. Item alibi propter eandem rationem de oſſibus tacet idem Largus, c. 74. *Caryotarum* (id eſt, palmulæ ſive palmæ caryotæ) *recentium trium* (nempe non oſſibus torridis ſive ad oſſa ſiccatorum) *pulpas medias, detracta exteriore cute, interioribusque venis.*

Harum autem vim docet Dioſcorides, nempe *ſicciores dactylos* ſtomachicis utiles in cibo.

21 *Carbones perfecto aderunt duo millia.*] Ad confectionem perficiendam. Sane ad tot ignitiones, maximéque ad plenam decoctionem vini in deſpumatione mellis adhibiti, multi carbones requiri videntur. *Duo modii* legerem, niſi conſtaret ligna & carbones olim appendi. *Ligni quotidiani pondo mille, ſi eſt copia.* Pollio in vita Claudii. cap. 14.

Poſtremò de conditis illud dicendum eſt, quod perhibet Ariſtoteles apud Athenæum, nempè vinum modicè decoctum potu minus inebriare, quòd ejus vis coctura fiat imbecillior; hæ ſanè vini conditura ad ſtomachum recreandum inſtitutæ ſunt, & ad ſanitatem conſervandam eximiè faciunt. At nuperæ inventionis vini coctura, quo ſpiritus ignei eliciantur, aromatibuſque & ſaccharo condiantur, corporis peſtis & pernicies eſt.

Iſtud veterum proverbium non omittendum eſt: Nam id ex uſu eſſe poteſt in ſimilibus conditurís; nempe ad mulſum probè temperandum, miſcendum eſſe ex novo Hymettio & vetulo Falerno. *Semper mulſum ex vetere vino*, inquit Plinius, lib. XXII. cap. 24. *utiliſſimum, facillimèque cum melle concorporatur, id quod in dulci* (id eſt, novo) *nunquam evenit.*

Cap. II.

Conditum Melizomum.

[2] Viatorum conditum melizomum [3] perpetuum, quod subministratur per viam peregrinanti. [4] Piper tritum cum [5] melle despumato in [6] Cupellam mittis [7] Conditi loco, & ad [8] momentum quantum sit bibendum, tantum aut mellis proferas aut vini misceas: Sed [9] suaserit, non nihil vini melizomo [10] mittas adjiciendum propter mellis [11] exitum solutiorem.

Humelbergius.

1 *Melizomum.*] Id est, Μελιζωμὸν, jus mellitum, & ex despumati mellis mixtura confectum conditum. *Mel cum cæteris sumptum nutrit, coloremque verò bonum efficit; solum verò potius emaciat, quam reficit, lotium enim cit, idque supra modum purgat.* Hippocrates in libro de morbis. Text. 2.

2 *Viatorum.*] Id est, iter facientium, & peregrè proficiscentium, perque viam peregrinantium.

3 *Perpetuum.*] Hoc est Perenne, diuturnum & solidum, quod semper durat & permanet integrum & incorruptum.

5 *Melle despumato.*] Cujus usus semper utilior est. Crudum enim omne inflat, alvum & tussim proritat, ob quam caussam despumato uti oportet, authore Dioscoride.

6 *Cupellam.*] Vasculum est, à cupa per diminutionem sic dictum: cupa verò inter potoria vasa numerabatur, nomine à cauponibus, qui in poculis eo utebantur, adepto.

7 *Conditi loco.*] Conditum simpliciter prolatum, est vinum aromatis & aliis odoriferis confectum. Vide apud Actuarium istiusmodi compositiones in medicamentis.

8 *Momentum.*] Momentum propriè exiguam quandam mutationem & penè indivisibilem significat, quod Græci ἄτομον vocant. Varro, *momento temporis uterque discessit*, hinc quodcunque minimum potest momentum appellari. Plinius, *Comitialibus morbis Oesypum cum Myrrha momento prodest.* Id. H. N. XXX. 15. Et in hoc significatu sæpius accipitur ab Apicio nostro.

9 *Suaserit.*] Id est, commodum & utile fuerit.

10 *Mittas.*] Id est, permittas & sinas.

11 *Exi-*

11 *Exitum solutiorem*] Hoc est, effusionem & exemptionem effluxumque paratiorem, faciliorémque.

CASPER BARTHIUS.

6 *Cupellam.*] Ex Græco Latinis usu dedit. Pollux, l. VI. c. 16. Τὰ δὲ ἐκπώματα, καὶ ποτήρια ἄν τις εἴποι, τὸ γὰρ δέπας, καὶ κύπελλον, ποιητικά. Hesychius. Κύπελλον, εἶδος ποτηρίου ἄωτου. Adv. p. 1577.

9 *Sed suaserit.*] Emaculandum. Sed *suasum erit*, hoc est, consultum. De quo verbo amplius alibi. Suasibilis, consultum, ratione utentem. Isidorus de differentiis M. S. *dirus & immisericors, atrox, crudelis, nec suasibilis.* Vide apud Phæbadium. *Adv. p.* 1715.

10 *Mittere.*] Verbum est conviviale, pro *mensæ inferre*, non uno loco apud Apicium hunc: Unde & Fercula *missus* appellantur. Est verbum τεχνικὸν, sive ad culinariam sigillatim pertinens, ut inferre, ponere, exornare, fine libri, & alibi in his collectaneis. *Adv. p.* 1715.

SALMASIUS.

1 *Melizomum.*] Ζῶμα simplex liquor est, in quo decoctæ sunt carnes, brodium propriè appellatum: Ζωμὸς est condimentum, ut hoc jus mellitum, & ex multis speciebus, gulam irritantibus compositum jus, quod assaturis superfundebatur: Sed & alio genere coctis addebatur.

LISTER.

2 *Viatorum conditum.*] Hoc simplex piperatum est ex despumato melle, atque ideo vetustissimum. Nam alterum suprà scriptum magisque compositum luxuria peperit; hoc verò necessitas quædam itinerantium. At viatoribus nostris ista Cupella è spiritu vini dicto, vel simplici, vel aromatis medicato impletur, magno sane sanitatis detrimento.

4 *Piper tritum cum melle despumato.*] Nempe, ut prius descriptum est, scilicet leni evaporatione vini melle commisti, & in eadem proportione vini mellisque.

7 *Conditi loco.*] Id est, superioris & elegantioris compositi loco. Nam hoc quoque verum conditum est, sed simplex & piperatum tantum.

9 *Sed suaserit.*] Piperatum tamen ex melle sic despumato per se melius conservatur, quàm cum crudo vino commissum.

CAP. III.

[1] *Absinthiatum Romanum.*

[2] ABsinthiatum Romanum sic facies. Condito Camerino, recepto utique pro absinthiato, cessante, [3] in cujus vicem [4] absinthii [5] Pontici purgati, [6] tunsique [7] unciam Thebaicam dabis, Mastiches, [8] folii scrupulos tres, [9] costi scrupulos senos, croci scrupulos tres, vini [10] veteris sextarios decem & octo. [11] Carbones [12] amaritudo non exigit.

HUMELBERGIUS.

1 ABsinthiatum Romanum.] Conditum sive vinum absinthite, quod & quale ex absinthio Romæ aliquando fiebat.

2 *Absinthium Romanum sic facies, conditi Camerini praeceptis utique pro absinthio cessante in cujus vicem.*] Donec sinceriorem nactus fuero scripturam, ita legam: *Absinthiatum Romanum sic facies, condito Camerino, recepto utique pro absinthiato, cessante, in cujus vicem, &c.*

5 *Pontici.*] Odor Pontico non modo non insuavis, verum etiam Aromatum quid præferens.

6 *Terendique.*] Lego, *tunsique.*

7 *Unciam Thebaicam.*] Quali Thebis usi solebant. Variis siquidem locis antiquitus, sicut & nostro ævo f t, variis uti solebant ponderibus & mensuris veteres.

8 *Folii III.*] Legendum *folii scrupulos.*

9 *Costi.*] Radix & folium Indis est maximo pretio. Plin.

10 *Ejusmodi.*] Lego, quemadmodum in Marcelli confectione, *veteris.*

11 *Carbones.*] Sc. ut decoquatur.

12 *Amaritudo.*] Sc. Absinthii.

CASPER BARTHIUS.

3 *In.*] Præpositione hic scriptor non secundum canones utitur, ut capite 5. *in oleo mittes.* Et cap. 7. *Mittis in vas, in quo & uvas mittis* & alibi sæpius. Palladius L. I. c. 22 *pisces fluviatiles mitti in his, pascique conveniet.* Adv. p. 1715.

10 *Vini veteris.*] Tò *veteris* est ab Humelbergio, qui cum apud Marcellum, c. 30. ita offendisset, huc retulit idem. In libris cascis fuit, *vini ejusmodi.* Ego cùm in Marcello *Veteris*

Ita-

Italici legam, aliud quid latere puto. *Ibid.*

LISTER.

2 *Absinthiatum Romanum.*] Quæ in omnibus MSS. occurrunt, non temerè mutanda sunt. Absinthium, absinthiatum, absinthite idem sonant. Nec Torini, nec Humelbergii correctiones mihi utique placent. Ita equidem legerem, ex concordia MSS. quantum mihi videre licuit. *Absinthium Romanum sic facies, conditi Camerini præceptis, utique pro absinthio cessante, in cujus vicem*, &c. Cessante, id est, pro absinthio conficiendo, & quo nemo jam, aut pauci utuntur; nempe isto Camerino condito jam antiquato, in cujus vicem hoc Romanum conditum sic facies.

Vetustissimè quidem in usu fuit absinthium, sive vinum absinthite apud Romanos, authore Plinio, lib. XXVII. cap. 7. *Sacris id populi Romani celebratum peculiariter. Siquidem Latinis feriis quadriga certant in Capitolio, victorque absinthium bibit*; atque hoc forte vinum absinthiatum fuit ex condito Camerino, nempe oppidi maritimi agri Piceni, unde verisimile Romanis suum absinthium. At in hoc capite aliam atque longè elegantiorem confectionem absinthii docet Apicius noster; scilicet ex absinthio Pontico omnium laudatissimo, ex mastiche, nardo, costo, croco in vetere vino maceratis.

Ac cur absinthium victori datum? *Credo*, inquit Plinius, lib. XXVII. c. 7. *sanitatem præmio dari honorificè arbitratis majoribus*: Nempè quòd cùm absinthium inter alias dotes nauseas maris arceat in navigationibus, hic quoque ob eandem causam detur; nam plerisque nauseam movet equitatio, maximè ista. Omnis vehemens rotatio in *vehiculo circa metas*. Absinthii Seriphii sive marini ramum Isaici præferre, solemne suis feriis habent. Igitur forte ex meris religionibus in feriis victoribus bibere datum est.

4 *Absinthii Pontici purgati, tunsique.*] Monstra sunt, quæ Torinus exhibet loco *tunsi*, nempe *Terebinthique*, at ô Humelbergi! cur non *terendique*? Terere verbum aptum valdè est ad sicca comminuenda, & primo capite hujus libri *piper tritum* legimus; quid ni nunc stet suo loco; certè absinthium Ponticum, si legitimum, & à pharmacopolis, ut reliqua, emptum, siccum terendum fuit.

7 *Unciam Thebaicam.*] Cur non Attica? Græci quippe medici (imò & Romani, ut C. Celsus, præter Andromachum Neronis medicum, referente Galeno) fere Attica observatione utuntur; scilicet in mensuris & ponderibus nominandis, Plin. lib. XXI. ad finem. Ægyptiæ non Boeticæ Thebæ intelligendæ sunt: ad idem tamen redit, cùm Cadmus utrasque Thebas condiderit, at Ægyptias Thebas prius: Argumento sane non levi istam condituram ab Ægyptiis medicis desumptam fuisse; utpote quæ primum ab iis instituta fuerit, ipsum-

psumque auctorem nostrum Afrum fuisse. Palmulæ Thebaicæ passim apud Cæl. Aurelianum.

11 *Carbones amaritudo non exigit.*] Frigidam absinthii macerationem in vino rectè docet: Nam concoctione ista amaritudo admodum ingrata erit.

CAP. IV.

1 *Rosatum & Violatium.*

ROsatum sic facies. 2 Folia rosarum 3 albo sublato 4 lino inseres, & sutiles facies, & vino quàm plurimas 5 infundes, ut septem diebus in vino sint: Post septem dies, rosam de vino tollis, & alias sutiles recentes similiter mittis, 6 ut per dies septem in vino 7 requiescant, & rosam eximis similiter: 8 Et tertio facies, & rosam eximis, & vinum 9 colas: Et cum ad bibendum voles uti, 10 addito melle, rosatum conficies. Sane 11 custodito, ut rosam à rore siccam & optimam mittas.

Similiter ut supra & 12 de viola violatium facies, & eodem modo melle temperabis.

13 Rosatum sine rosa sic facies, 14 folia citri viridia in 15 sportella palmea in dolium 16 musti mittes, antequam ferveat, & post quadraginta dies exime: Cum necesse fuerit, mel addes, & pro rosato utere.

HUMELBERGIUS.

1 *Rosatum.*] Conditum sive vinum rosaceum, & è rosis confectum. Similes rosati confectiones docent Plinius, Dioscorides, Palladius. Mens. Octob. Tit. 15. *Concoctiones à cibo potum adjuvat hoc vinum.* Dioscorides.

3 *Albo sublato.*] Hoc est, folio-

liorum ungue & parte ima alba forfice prius desecta & abjecta, ut quæ inutilis existat.

9 *Colas.*] Colare est vinum & alios liquores per colum, quo jucundiores fiant, transfundere, defæcare & depurare; colum è viminibus melius quam è lino.

11 *Custodito.*] Observato.

12 *Diviolatium.*] Legito *de viola violatium*, hoc est, conditum sive vinum è violis confectum.

13 *Rosatum sine rosa.*] Idem conditum iisdem quasi verbis apud Palladium.

14 *Folia citri.*] Quæ odore præcellunt, qui transit in vestes unà conditas, arcetque animalium noxia, Plin. lib. XXII. Qui de arbore quoque ipsa, & ligno ejus, mensarumque insania multa scribit, lib. XIII. c. 15.

15 *Sportella palmea.*] E palmæ foliis contexta. Sportella diminutivum est à sporta, quæ in repositoria vasa connumeratur, quasi fiscellæ; in quibus cibi in quotidianum usum dati, ferri consueverunt.

16 *Musti.*] Mustum dicitur vinum dulce, antequam deferbuit. *Mustum omne stomacho inutile, venis jucundum*, Plin. *Mustum inflat, subducit, ac in ventre bulliens perturbat*, & cit. Hipp. *de victûs ratione.* Celsus, valentissimi generis esse dicit, & inflare.

CASPER BARTHIUS.

1 *Conditura rosarum.*] Mendum est in conditura rosarum. [At alius est Titulus Humelbergii in hoc capite. *Lister.*]

2 *Folia rosarum, albo imi folii prius forcipe sublato inseris, quas ut sutiles facias, in vino quamplurimas infundes, sic ut septem diebus in vino macerentur. Post septimum diem rosas de vino tollito, & alias sutiles recentes similiter infundas.*] Prima verba sic scribenda arbitror: *Folia rosarum albo imi tollis prius forfice, sublato insuis, quas ut sutiles feceris*, &c. *Tollis* est tuberculus, quo folia rosarum natura sua continentur, intus albis veluti filis plenus, quem Apicius suadet abjicere. *Adv. p.* 1577.

5 *Infundere vino.*] Latinè dictum, cùm aliàs sit vinum infundere vulgarius. Sic hoc loco, & c. 32. *Cuminum autem sit vel Æthiopicum, aut Syriacum, aut Lybicum aceto prius infusum.* Theodorus Priscianus, Euporistôn l. 1. c. 2. *Alumen, quo infectores utuntur, cum aqua conteres, & capillos ex hoc infundes*, ita Serenus & omnis medicorum reliquorum chorus. Sidonius, carm. XII. ℣. 6.

Quod Burgundio cantat esculentus,
Infundens acido comam butyro?

Adv. p. 1577.

6 *Ut.*] Deinceps valet *ubi*, quod non potuerunt percipere exscriptores. Adv. p. 1577.

7 *Requiescere.*] Confectiones suas dicit Apicius, cùm non aperiuntur, aut moventur. c. 5. *Post hæc aliquanto tempore patere requiescere.* Adv. p. 1715.

LISTER.

1 *Rosatum & Violatium.*] Hæc condita vina ex rosis & violis, ven-

ventrem maximè movent, cum earum tot & tantæ macerationes fuerint; ideo medicos auctores habuerunt. Item inter opsonia in condimentis usurpatæ sunt Rosæ, de quo infrà plura ad l. IV. c. 2. Rosatum & absinthiatum Conditorum antiquissima.

4 *Lino inseres, & sutiles facies.*] Ut rosæ leniter siccentur ante macerationem. Ideo quoque illa optima cautio infrà adhitur contra mucorem. *Sane custodito, ut rosam à rore siccam & optimam mittas.* Deinde sutiles facies, ut facilius eximi possint è vino sine colo; nam ipsa vina sæpius per colum transeundo, vitiantur.

8 *Et tertiò facies.*] Ex tertiata infusione conditum vehementius fit: Ita in cerevisia condienda, diuque ab acore servanda, iterata Lupulorum infusio, etiam longè à coctione ejus, plurimum facit.

10 *Addito melle.*] Despumato putà.

13 *Rosatum sine Rosa.*]Hoc conditum extat ferè iisdem ipsissimis verbis apud Palladium: Mens. Octobr. Tit. 15. Argumento, ambo à communi quodam auctore, Græco putà, id sumpsisse. Nam Palladius integro minimùm seculo ante nostrum Apicium vixit.

14 *Folia citri viridia.*]Quoad odorem forte & ad valetudinem conservandam. Nam istam arborem ex cedri genere fuisse constat.

15 *Sportella palmea.*] Instrumentum culinarium. Palmæ Asiaticæ & Africanæ arbores sunt, & nuspiam in Italia aut Europa frequentes, ut sportellæ ex iis fierent: alio documento, hæc condita alibi, quàm Romæ, concepta fuisse.

Sportula verò aliud diminutivum, ut longè diversæ significationis ex usu, ferè opponitur cœnæ *rectæ*. *Recta cœna pro integra & sportulis opposita, quasi vera cœna opposita simulatæ: In rectis cœnis res ipsa, in sportulis simulatio:* Theodorus Marcilius in Vespasiano. c. 19. Istiusmodi sanè Criticorum vera interpretatio esse videtur, sed vocis *recta* dura notatio. Recta cœna per omnes mensas, earumque missus & fercula, ex consuetudine Romanorum instituta atque recta, non sportulis abscondita.

16 *Musti.*] Mustum ex multitudine particularum aërearum & inflammabilium ex toto fervet: At istiusmodi particulis ex bona parte in intestina ex concoctione solutis, chylus multo temperatior conficitur, quo sanguis tandem suo motu & digestione adjuvatur, humoresque atque perspiratio suis officinis mirificè expediuntur. Idem expertus est Sanctorius ex statera, & veteres ex usu. Quod testatur Plinius lib. XXIII. c. 1. *Mustum omne stomacho inutile* (i. e. molestum admodum) *venis jucundum.*

CAP. V.

Oleum Liburnicum.

[1] OLeum Liburnicum sic facies. In Oleo Hispano mittes [2] helenium & [3] cyperum, & [4] folia lauri non vetusta, tunsa omnia & [5] cribellata, ad levissimum pulverem redacta, & sales frictos & tritos, & per triduum vel plus permisce diligenter: Post hæc aliquanto tempore patere requiescere: Et [6] Liburnicum omnes putabunt.

HUMELBERGIUS.

1 O*Leum Liburnicum.*] Hoc est, Liburnico simile. Dictum est autem Liburnicum à regione Liburnia inter Dalmatas & Illiricos, in qua Salone urbs insignis. Hujusmodi à Palladio describitur; & similis confectio habetur apud Constantinum Cæsarem de agricultura ex *Sotione.*

2 *Helenium.*] Quod alio nomine Inula dicitur, & ab aliquibus cum adjectione, Inula Campana. Conditur hoc vinum etiam, quod Nectarite dicitur, Plin. H.N. lib. XIV. c. 16. quoniam Inula nectarea radix etiam vocetur. Consule Columellam. lib. XII. c. 46.

3 *Cyperum.*] Juncorum (odoratorum) generis est, anguloso caule.

4 *Folia lauri non vetusta.*] Hoc est recentia & viridia.

CASPER BARTHIUS.

5 *Cribrare.*] Quod mox dicit *cribellare*, autumat *Theodorus*, quem mox laudavi, *Priscianus*, scriptor non contemnendus, quique veteribus quoque æstimatus est. *Adv. p.* 1577. *Cribellatus* est per cribrum colatus, & apud Palladium, l. 1. c. 41. ut cribratus, c. 34. *Cretum* dicit Cælius Aurelianus, l. II. Celerum, c. 37. *Utemur malis cydoniis, admixto amylo diligenter contrito atque creto.* Adverſ. p. 1715.

LISTER.

2 *Helenium.*] Helenium, Inula Campana Italis dictum, à Campania, maximè Capuæ, ubi luxuriæ & omnis ferè nequitiæ instrumenta inventa & culta fuerunt; cur itaque non & ab eadem nominata; maximè cùm sit, teste Plinio, H.N. XIX. c. 5. illustrata *Julia Augustæ* quotidiano cibo; sive illa fuit Livia uxor, aut potius filia Augu-

sti adultera. nam proximè sequentia ejus verba hanc suspicionem firmant; nempe, *proxima his* (i. e. Siberi & Inulæ) *est bulborum natura*; scilicet, ista *genitalia semina*.

6 *Liburnicum omnes putabunt.*] Olivæ sapor, odorque varius est pro ingenti specierum varietate: in Gallia Narbonensi olivas gustavi, quas diceres aqua rosacea conditas fuisse. illud verò Liburnicum oleum per se aromaticum & gratissimum fuisse constat, ut fingi meritum sit.

Palladius Mens. Novemb. Tit. 18. habuit à Græcis hunc ipsissimum Liburnicum oleum fingendi modum, à quibus id etiam certo certius corrasit Apicius noster: à Constantino de Agricultura, istius confectionis *Sotion* auctor nominatur.

CAP. VI.

Vinum ex atro candidum.

1 VInum ex atro candidum sic facies. 2 Lomentum ex faba factum, vel ovorum trium 3 alborem in 4 lagenam mittis, & diutissime agitas, alia die erit candidum. Et cineres 5 vitis albæ idem faciunt.

HUMELBERGIUS.

1 V*Inum ex atro candidum.*] Qua ratione vini color immutari possit, ex Græcorum sententia refert etiam in Octobri mense Palladius.

2 *Lomentum.*] Id est, farinam.

3 *Alborem.*] *Ovi alborem* vocat, uti Cæl. Aurelianus, Acutor. Morbor lib. II. c. 37. quod in ovo candidum est, & albumen quoque dicitur, & ipse in sequentibus (lib. V. c. 3.) aliquando *albumentum* etiam nuncupat.

4 *Lagenam.*] Vas est vinarium.

5 *Vitis albæ.*] Vitis alba hæc est, non ea, quæ in herbarum censu *ampeloleuce* & *brionia alba* dicitur: Sed quæ vinifera est, & vini uvas procreat.

CASPER BARTHIUS.

1 *Vinum ex atro candidum sic facies. Lomentum ex faba factum, vel ovorum trium alborem in lagenam mittes, & diutissimè agitabis, sal si adieceris candidum & cinerem vitis albæ idem faciunt.*] [Hæc sunt Torini verba] Sunt & ista ipsa Pal-

Palladii, lib. XI. c. 14. [At ubi est istud *Sal candidum* apud Palladium; id itaque merum commentum Torini, falso attestante Barthio, ac si è Palladio sumpserat. *Lister.*] Quem tamen & ipsum exscripsisse arbitror ex veterioribus commentariis, ut & Apicius iste debere sua non tam Palladio, quàm ejus videri possit auctoribus: Ipsemet enim Palladius, paucis demptis, collectanea fecisse videtur: Vel hinc tamen apparere potest nostrum ipsum scriptorem, illo altero esse juniorem. Nam locupletior Palladius non fecit certè tractatum ex compendio, sed Apicius ejus potius dissertationem contraxit. *Adv. p.* 1578.

Albor ovorum.] Est quod albumen alii dicunt. Sic *alborem oculorum* dicit Gariopontus quicunque vetus sanè medicus & Christianus, lib. II. c. 13. *ibid.*

LISTER.

1 *Vinum ex atro candidum.*] Hæc eadem ex Græcis Scriptoribus habuit Palladius ipso referente.

2 *Lomentum ex faba factum.*] Sed si vino ex Africâ pisâ (an cicere) lomentum adjiciatur, eadem die posse mutari. Pallad. noto quod Apicius noster *atrum vinum* appellat, id Palladius *fuscum* tantum nominat, id est, gilvum.

5 *Cineres vitis alba idem faciunt*] Idem experimentum recitatur apud Geoponicos, lib. VII. c. 150. Varronisque ibi esse dicitur; in hoc tamen experimento plus imaginatio locum habet, quàm ratio: Nam omnes sales herbarum combustarum ferè similes sunt, & eundem effectum edunt; vini colorem aliquatenus mutando. Hæc autem Apicii experimenta innocua sunt. At vini fictores apud nos has artes nimium callent; non ad vina instauranda medicandaque in hominum salutem, sed ad ea, quovis licet maleficio, multiplicanda. Plinius autem, lib. XIV. c. 19. Præter cinerem è vitis sarmentis, alios vini apparatus è Græcis auctoribus recenset: *Africa*, inquit ille, *gypso mitigat asperitatem* (vini,) *nec non aliquibus sui partibus calce* (vivâ): *Græcia argillâ, aut marmore, aut sale, aut mari lenitatem excitat.* At, pace Plinii, inter vinorum medicamina Aqua marina numeratur, non ad ejus custodiam, aut lenitatem aliquam præstandam, quantum ut medicamentosa fiat, & alvum moveat. Plaut. in Rud. II. sc. 7. ỳ. 30.

Quasi vinis Græcis Neptunus nobis affundit mare.
Itaque alvum prodi speravit nobis salsis poculis.

Vinum cui salem miscuerimus thelassomenon: Vinum salsum ventrem movet Cæl. Aurelianus. *Italiæ pars aliqua pice aut resina condire musta*, vulgare est, ei *provinciisque finitimis.* Idem. Plin. H. N. lib. XIV. c. 19.

Nunc vero idem in Hispania & insulis adjacentibus fit, quod olim in Carthagine: Imò Galli ho-

hodierni vini sui ferocitatem vitriolo ac sulphure accenso frangunt, saporisque quædam acumina dant: Neque hoc novum; nam inter vini medicamina sulphuris meminit Cato apud Plinium, H. N. lib. XIV. c. 20. *tot veneficus*, idem exclamat, *placere cogitur*, *& miramur* *noxium esse? Marmore & gypso & calce condita vina quis non etiam validus expaverit; meliusque si non vasis pix affuit.* Igitur rectissimè Plinius, H. N. lib. XXIII. c. 1. ut in plerisque. *Sua cuique vino saliva* (id est Sapor) *sine ulla conditura*, innocentissima est.

CAP. VII.

[1] *De Liquamine emendando.*

[2] LIquamen si odorem malum fecerit: vas inane inversum fumiga lauro & cupresso, & in hoc liquamen funde ante [3] ventilatum: Si salsum fuerit, mellis [4] sextarium mittis, & move [5] spica, & emendasti. Sed & mustum recens idem præstat.

HUMELBERGIUS.

1 DE *Liquamine emendando.*] Id est, à malo, si quem contraxerit, odore vindicando. Est autem liquamen Apicio nostro liquor quem Græce garum vocant, & sic garum interpretatur Cœlius Aurelianus Chronicorum lib. II. cap. 1. cùm ait: *Medicaminum ex garo confectorum, quod vulgo liquamen appellant.* Liquamen etiam appellatur à Palladio liquor ex pyris maturissimis sale calcatis resolutisque.

3 *Ventilatum.*] Ventilare est movere aliquid ad ventum captandum.

4 *Sextarium.*] Hoc est, sextam partem mellis respectu liquaminis. Non enim de mensura intelligi potest, quæ mellis pondere pendet libras duas & semis: cum liquaminis nulla certa quantitas ponatur. Et dixit sextarium pro sexta parte, sicuti quartarium aliquando pro quarta parte dicitur.

5 *Spica.*] Id est Spathâ vel instrumento alio ad spicæ vel spiculi similitudinem facto.

CASPER BARTHIUS.

5 *Move spica.*] Spica est virga. *Cicero* de Astere virginis.

Spi-

Spicum illustre tenens præstanti
corpore Virgo.

Quæ ab aliis virgam tenere dicitur. *Adv. p.* 1715.

LISTER.

2 *Liquamen.*] Id est, Garum: *Quarum quod appellamus* (nos puta Africani, Cæl. Aurelianus Chronicorum, lib. II. cap. 1.) *liquamen è pisce Siluro confectum*: Nempe ex Sturione Niliaco; ubi omnium maximi capti fuerunt, teste Plinio, tanquam ejus fluminis peculiares essent: at nescio, an ullus alius scriptor istius confectionis mentionem fecerit; scilicet Gari è Siluro: *è Scombris fit Garum excellentissimum*; Strabo apud Athenæum; item ex multis aliis piscium & insectorum marinorum generibus garum fiebat. Ex sale liquato fit liquamen. Salis autem conditionis ad garum requisitæ meminit Plinius. *Ad obsonium & cibum utilior quisquis sal facile liquescit, item humidior.* Igitur parvi usus est sal fossilis, nisi prius liquetur, & denuo concrescat.

2 *Liquamen si odorem malum fecerit.*] Duplex hæc curatio: Nam istud liquamen potest esse vel salsius quàm par est, & converti potest in meligarum aut oinogarum, vel malum aliquem odorem contraxisse, qui suis remediis emendandus est. Igitur hæ ejus emendationes ad Oeconomiam spectant, ne leviter vitiatum ex toto pereat.

Porrò, de Liquamine hîc & alibi innumeris locis loquitur Apicius noster tanquam de vulgo noto nomine, & forte ita Africanis suis communiter appellabatur; ut nostrâ & Humelbergii citationibus ex Cælio Aureliano constat. At Romanis serò tantùm vox liquamen pro Garo usurpata fuit: certè semel tantum liquamen me legisse memini; nempe in vita Aureliani Imperatoris à Vopisco; scilicet ex jussu Valeriani *Liquaminis sextarium unum* inter reliqua alimenta Aureliano tunc privato militi dari voluit; sub illo itaque tempore, quod vel ipsa ætas fuit Apicii nostri, vel non multo infra eam, notissimum Romanis fuit verbum, quòd in mandatis imperatoriis, rationibusque publicis adhibitum; nempè in scriniis præfecturæ urbanæ fuerit insertum.

Cùm verò liquaminis toties mentio fit, atque usus ejus apud Apicium nostrum infinitus sit, operæ pretium esse duxi, integrum caput ultimum ultimi libri Geoponicorum ad rei pleniorem intelligentiam huc transcribere: nam nuspiam, quod scio, tot ejus confectiones atque elegantiores extant.

Garum *liculmen* [liculmen ex verbo liquamen factum est, ut aliæ multæ voces è Latio in Græciam advectæ, & è Græcia etiam in Latium transportatæ] *appellatum sic fit: intestina piscium injiciuntur in vas & saliuntur. Parvi item pisciculi, maximè Atherinæ, aut exigui Mulli, aut Meunlæ, aut Lycostomi, aut quicunque tandem parvi visi fuerint,*

omnes similiter saliuntur, & in sole inveterantur, frequenter versantur. Postquam vero per calorem fuerunt inveterati, garum ex ipsis hoc modo tollitur. Cophinus longus imponitur in vas plenum prædictorum piscium, influitque garum in Cophinum, atque sic per Cophinum percolatum, liculmen *appellatum garum suscipiunt. Reliquum verò retrimentum* alex *efficitur.*

Bithyni porrò sic præparant. Accipis Menas, quæ quidem præstant, si haberi possunt, parvas aut magnas, sin minus, Lycostomos, aut Lacertos, aut Scombros, aut etiam alecem, & omnium mixturam, immittisque hæc ipsa in alveolum panarium, in quo farina subigi solet, & additis ad modium piscium, salis sextariis duobus Italicis, permisces, ut cum sale contemperentur, sinisque per noctem unam, ac transfers in fictile, quod deopertum ad solem exponis ad menses duos, aut tres, & per intervalla virgis agitas, deinde ablatum & coopertum reponis. Quidam etiam vinum vetus *adjiciunt, ad modium piscium sextarios duos. Deinde si velis statim uti garo, hoc est, non insolare ipsum, sed coquere, sic facies. Muriam stillatitiam & excolatam accipis, sic approbatam, ut conjectum in ipsam ovum innatet, si verò mergatur, nondum sufficientem salem habet. Deinde in muriam mittis piscem in olla nova,* adjectoque Origano *ad ignem sufficientem ponis, donec inceperit paulatim absorberi. Quidam etiam* Sapam *addunt: postea refrigeratum, iterum atque iterum per colum transmittitur, donec purum evadat, quod operto vase repones.*

Præstantius porrò Garum Hæmation *appellatum sic fit. Intestina Thynni cum branchiis cruoréque ac* sanguine *accipiuntur, aspergiturque salis quod satis est, & in vase sinuntur. Post menses duos fermè vas ipsum perforato, effluetque garum Hæmation appellatum.* Hujus & superiorum meminit Martialis. lib. XIII. Ep. 103.

> *Antipolitani, fateor, sum filia Thynni:*
> *Essem si Scombri, non tibi missa forem.*

Item, lib. XIII. Ep. 102.

> *Exspirantis adhuc Scombri de sanguine primo*
> *Accipe fæcosum munera cara garum.*

CAP. VIII.

Ut Carnes sine sale quovis tempore sint recentes.

CArnes recentes, quales volueris, [1] melle tegantur, [2] sed vas pendeat, & quando volueris,

ris, utere, 3 hoc hyeme melius fit: æstate paucis diebus durabit. 4 Et in carne cocta itidem facies.

HUMELBERGIUS.

1 *MElle tegantur.*] Eorum, quæ res à putrefactione & corruptione custodiunt, cum primis est mel: putrescere aut corrumpi non sinit ea, quæ liquorem ejus acceperint. Unde ut carnes recentes sine sale diu durent, & serventur, in eo submerguntur. Similiter & ad plurimorum fructuum condituram habeatur, quòd optimum.

LISTER.

2 *Sed vas pendeat.*] Cellæ madidæ pavimento non ponatur.

3 *Hoc hyeme melius fit, æstate paucis diebus durabit.*] Nempe propter aërem accensum: nam aër semper abundat vere sulphureis particulis, sed quæ summis caloribus velut inflammentur. At dices, caro ista melle circumfusa ab aëre, ut ut accenso, defenditur: alia tamen ratio est, cur carnes, etiamsi æstate protinus melle submergantur, integræ non diu durabunt: nempe, quòd summis illis caloribus, certe ad æquatorem, & utrinque ad Tropica, ipsæ carnes nunquam satis frigefiunt: unde nec ipso sale, nec melle conservari possint. Contrà piscium Insectorumque carnes; nempe quorum omnium sanguis per se frigidus minusque aëratus est, omni anni tempore, & regione vel calidissima, sale aut melle diu condiuntur ad victum.

4 *Et in carne cocta itidem facies.*] Sane id genus aliquod remedium erit optatissimum Coloniis quibusdam nostris Americanis, quæ etiamsi hodie alimentis abundent, tamen ex populo multiplicato alia iis œconomia erit instituenda maxime cibis quibusdam delicatioribus conservandis. At hoc assatutis meliùs, quàm ex aqua coctis carnibus convenire credibile est: nam & bubulæ & porcinæ carnes apud istos Americanos satis commode jam siccantur ad vehementem solis ardorem; ita subitò coëunt inter se earum particulæ, constringunturque ad longam durationem. Idem in assaturis rite præparatis expecta, idque aliquo modo antiquos olim expertos fuisse in jecoribus siccatis densatisque: *Jecur*, inquit Plinius, lib. XI. c. 37. *maximè vetustatis patiens est, centenis durare annis, obsidionum exempla prodidere.*

Hic non tacendum est novum aliquod inventum apud istos Americanos ad carnes conservandas: scilicet porcus puta jugulatus in sicco plumbeo Lebete injicitur, qui Solio amplissimo, aqua frigida subinde repleto, tenetur, donec frigefiat, & rigorem quendam contraxerit; ita demum per se diutius conservatur, & vim salis

lis ad aliquot dies patitur.

Quid si dicamus, non aliunde ortum esse istam summam liberalitatem atque munificentiam in sacrificiis majoribus cædendis, quàm quod bos jugulatus non potuit conservari in alicujus fam liæ privatæ usum; ideo publice convivendi institutio, & frequens adeo per alias atque alias familias, & ad festos dies celebrandos mutua primi auctoris remuneratio.

Quamvis autem hæc omnia, quæ apud Apicium nostrum leguntur, ad lautitias saltem mediocres docendas instituta sint: tamen haud abs re erit meminisse varios modos carnes condiendi, etiam apud barbaros quosdam populos terræ Africæ, maxime meridionalis. Ibi pisces quoscunque recenter captos in puteum injiciunt, sabulo effossum, in putrilaginem vi solis gravissima intensissimaque subito liquandos, siccandosque; ex his tandem fit velut massa quædam terrena, quæ in plures annos durat, sibi & pecoribus suis subinde effodienda, coquendaque ex aqua in necessarium & non ingratum edulium, certe istiusmodi hominibus ex consuetudine.

CAP. IX.

[1] *Callum porcinum vel* [2] *lumbulum*, & [3] *ungellæ coctæ, ut diu durent.*

[4] IN Sinapi ex aceto, sale & melle [5] facto mittis, ut tegantur, & quando volueris uti, miraberis.

HUMELBERGIUS.

1 *CAllum porcinum vel bubulum.*] Legendum censeo sic. *Callum porcinum vel lumbulum*, quasi disjunctione illa, generis amplior captus ad certum contractus sit speciem. Callus enim feri suis dicitur laridum, & succidiæ pars est, non solùm, quæ in lateribus, sed ejus etiam, quæ in dorso & lumbis existit, atque lumbus aprugnus vocatur, *Plin.* lib. I. 5 r. IX. *Callo aprugno in tres partes diviso, media ponebatur lumbus aprugnus appellata.*

3 *Uncella.*] Legendum *ungellæ*, id est, ungulæ suum, quæ ceu rostrum, aures, cerebellum; & ex agno, hædove cum petiolis totum caput aliquanto quàm cætera membra leviora sunt: adeo ut in media materia

ria poni possint, authore Celso.

4 *In sinapi ex aceto.*] Hoc est, sinapio sive sapore & liquore sinapis ex aceto, sale & melle composito & temperato. Quorum unumquodque per se etiam res a putrefactione præservat, & incorruptas custodit.

5 *Facta.*] Lege, *facto*, id est, confecto & temperato.

CASPER BARTHIUS.

1 *Nucella.*] Appellat nucleos, ut callum porcinum & nucella cocta diutius durent: imò nucellæ sunt omnia poma duriore corio tecta, ut pineæ, avellanæ, glandes pistaceæ, castaneæ, amygdalæ, quæ omnes nuces ut servari possint docet Apicius. *Adv.* p. 1577.

[In plurimis locis post Torinum cespitat C. Barthius: in hoc verò pessimè: nam quid nuces cum carne porcina: rectè itaque hic legit Humelbergius *ungellæ* pro *uncella*, ut & infra pro *nucea*, legit *uncia laseris.* Item ex *uncella* constat Humelbergium non correxisse Torinum; apud quem ejus verbi nulla mentio fit. *Lister*]

2 *Lumbulum.*] Malè callum bubulum delet interpres (Humelbergius) ut lumbulum substituat. Quis enim nobis author erit, nec bubulum callum veterum mensis fuit notum? [At quid ea mistura carnis bubulæ & porcinæ & nucleorum hic ponentur. *Lister*] *Adv. p.* 1715.

LISTER.

1 *Callum porcinum.*] Supple, *coctum, ut diu duret.* Nuspiam, quod scio, hujus carnis faba vel pisa valdè saginatæ, ex Verre, puta, in bruma mactato, coctæ, inque plures menses conditæ elegantior atque frequentior usus est, quàm in Anglia: ubi hæc quoque omnia condimenta adhibentur ad illam patinam condiendam inferendamque, nempe sal & acetum, aut ejus loco cervisia fortis atque acetosa; scilicet ad immersiones atque custodiam: sinapi verò cum melle, certè ante facchari tantum proventum, ad intinctus. Profecto istud ferculum apud nos antiquissimum fuit, lautissimum, atque (Apicii nostri verbo libens utor) mirabile, *Brawne* Anglicè appellatur.

3 *Uncella.*] *Ungella* rectè legit Humelbergius. Inter *cibos humaniores*, & ægrotis exhiberi solitos, id est, lautiores, & mediæ materiæ Cælius Aurelianus Morbor. Acutor. l. II. c. 37. numerat *porcinos pedes, ora, auriculas, & summitates articulorum, item cerebrum, & vulvas* —— *imo aprorum clunes, lumbos potius, quos Græci ψοιὰς vocant.* Idem alibi. *Porcinæ carnis cerebrum, pedes, auriculæ, ora, & auricularum summitates.*

CAP. X.

Ut carnem salsam dulcem facias.

CArnem salsam dulcem facies, [1] si prius in lacte coquas, [2] & postea in aqua.

LISTER.

1 SI prius in lacte coquas.] Ad hunc modum Brassicæ capitatæ & edules quæque radices, aut herbæ gravioris gustûs coqui solent.

2 *Et postea in aqua.*] Dulci puta: At nautæ salsam carnem & salsamenta è piscibus ipsa aqua marina macerare solent, ut dulcia fiant: ratio est, quòd nulla ferè aqua marina uspiam sit, quæ non dulci diluatur ex pluviis: & si id non ita esset, tamen nulla aqua marina tam salsa est, quin plus salis liquare & è salsamentis elicere possit; id quod satis constat, si experiri libeat, quantum salis in aquæ marinæ sextario puta naturaliter insit, & quantum amplius salis adjectivi illa fundere potis sit.

CAP. XI.

Pisces [1] fricti ut diu durent.

EOdem [3] momento quo friguntur, & levantur, [3] ab aceto calido perfunduntur.

HUMELBERGIUS.

1 FRicti.] A frigo, quod est torreo, dicitur frictus: & frictorium vas, quod & patella & sartago dicitur, in quo addito oleo vel butyro carnes, pisces, pulmenta & alia friguntur.

2 *Momento.*] Temporis spatio & tempore ipso. Sed de momento dictum est supra capite 2.

LISTER.

3 *Ab aceto calido perfunduntur.*] Pisces ex frictione multo citius & firmius densantur, quàm carnes,

carnes, ob summam illorum sanguinis teneritudinem: si itaque huic eorum coitioni naturali accedat etiam aceti calidi superfusi vis, ex duplici constrictione diutius conservari possint: hæc autem piscium frictorum conditura apud nos in usu est, & ad *maritimum modum* appellatur. Vide plura infra de hac re, lib. X.

CAP. XII.

1 *Ostrea ut diu durent.*

2 VAs ab aceto, aut ex aceto vasculum 3 picatum, lava, & 4 ostrea compone.

HUMELBERGIUS.

1 OStrea.] De iis plura in sequentibus.

3 *Picatum.*] Id est pice illitum.

CASPER BARTHIUS.

Mendum est in iis verbis, quæ nunc apponam, *Ostrea ut diu durent, vas, acernum aut ex aceto vasculum picatum lavato, & ostrea in eo compone.* Legendum suspicor *vas acetitum*: cujus generis non pauca sunt in hoc genere auctorum. Elui autem suadet, quia fæces ab acero relictæ exedant & corrumpant ostrea: vult autem deinceps in solum acetito ligno ea conservare. *Adv. p.* 1577.

3 *Vas ab aceto.*] Pervenuste. Vas acetarium sonat, ut *Pastor ab Amphryso*, Amphrysius Maroni & in Priapæis. *Adv. p.* 1715.

LISTER.

3 *Vas ab aceto.*] Vas acernum ponit Torinus: quidquid sit, sive istud vas primùm ex aceto lotum sit, deinde picatum; sive etiam à pice vasi prius illita aceto lavetur, ad idem redit.

4 *Et ostrea compone.*] An Ostrea è testis suis eximenda sint, & sic vase isto componenda; an potius integra à mari servanda, ut apud nos fit? Si sic, tum plana eorum testa semper supina tenenda est in doliolis, ne ab ostreis suus succus effluat, quo iis nutrimentum & vita conservatur.

An non ita ostrea recentia ab Apicio transmitti potuerint in Persiam, narrante Athenæo Lib. I. c. 7. *Trajano Imperatori cùm apud Parthos esset, procul à mari dierum permultorum itinere, Apicius recentia misit ostrea, sua diligentia sapientiaque servata.* Mallem ego ἀπὸ σοφίας αὐτοῦ, de aliquo singulari invento Apiciano, quale hoc est, potius interpretari, quàm de altero

nescio quo *Apicio tertio*. Profecto de uno & eodem Apicio in hac una pagella loqui videtur Athenæus; at, inquies, iste vir ditissimus, luxuria solutus, quem paucis tantum lineis antè nominat, sub Trajano in Parthia militante vix superesse potuit: isque ipse Marcus Apicius appellatur à Plinio, Drusoque Cæsari per brassicæ cymas suo modo coctas, seipsum commendasse non sine reprehensione Tiberii patris. At de ejus exitu à veneno sponte sumpto silent, quantum memini, & Plinius & Athenæus: Senecam tamen tanquam falsarium non libenter accuso, quanquam rem coquinariam, ex Stoicorum disciplina, passim vehementer-que perstringat. Dio autem Martialisque Senecæ tantùm fuerunt transcriptores, ut ex eorum verbis de hac re collatis constat. Ubi itaque error? equidem mendum in ipsum Athenæum rejicerem, utpote Alexandrinum hominem, rerumque Romanarum cognitione non benè instructum, & pro *Trajano* Tiberium Imperatorem legendum sentio. Nam is quoque exercitum ad Orientem duxit, à Parthisque signa, quæ M. Crasso ademerant, recepit; sic duo tantùm Apicii fuerunt: nempe is qui tempore Reipublicæ vixit, & alter hic Marcus Apicius sub Tiberio: sub Trajano verò nullus.

Cap. XIII.

Ut [1] *uncia Laseris toto tempore utaris.*

[2] LAser in [3] spatiosum doliolum vitreum mittis, & [4] nucleos pineos, ut puta viginti, [5] cumque utendum fuerit lasere, [6] nucleos conteres [7] & in cibos miscebis, & in sapores, & tantum numerum nucleorum doliolo referentur.

Humelbergius.

2 L*Aser*.] Laseris nomine generatim planta intelligitur, quæ aliàs Laserpitium & Græcè silphium vocatur: privatim tamen à multis, & præsertim Apicio nostro pro plantæ ipsius succo accipitur, qui inter eximia naturæ dona numeratus, magnificus in usu, medicamentisque, quorum compositionibus inseritur. Is è caule & radice colligebatur, quorum

quorum hic *rhizias*, ille verò *caulias* vocabatur, Eratque in quotidiano ciborum usu, miscebatúrque ob egregiam calefaciendi virtutem Oxyporis condimentis ad intinctus, cibis gratum saporem odoremque adferens, hyeme tamen, quàm æstate utilior. Sunt qui caulem privatim Silphium vocant, ut tradit Discorides, radicem *Magydarim*, folia vero *Maspeta*, efficacissimus autem aliarum omnium partium liquor est. Secundo loco vim folia habent, postremus omnium caulis. Laser nunc *Asam* vocant: duo ejus genera faciunt. Unum odoriferum, quod Asam dulcem vocant, barbari *belzuim* aut *benzoim* nuncupant: alterum fœtidum, quod *Asam fœtidam* dicunt, & id est, quod e Media aut Syria affertur, virosi odoris, teste Dioscoride.

3 *Spatiosum.*] Latum & amplum.

4 *Nucleos pineos.*] *Celsus* inter res lenes, & stomacho idoneas, & quæ non infiant, & urinam movent, connumerat nucleos pineos.

7 *Exin cibis miraberis in sapores.*] Lego, *& in cibu miscebu & in sapores* [aliter legit Torinus, *& succum inde in ciborum usu mira beris grato sapore.* Inde constat Humelbergium non correxisse Torinum, sed aliis usum fuisse vel impressis, vel MS. libris. *Lister*] Vocantur autem sapores, succi & humores sive liquores, quibus panem vel opsonia, ut commendatioris & suavioris sint saporis & odoris, intingimus, & alio nomine ab intingendo, immergendoque intinctus, & Græca voce embammata vocantur.

CASPER BARTHIUS.

1 *Quomodo nucea Laseris, &c.*] Nucea succum nucis significare puto, verbis corruptis ob non intellectam correptionem antiqui Librarii. Verùm attentiùs consideranti apparet nuceam dici, quod nucleis aut nucibus conservatur; utpote Laser, de quo hic sermo. Sic placentam N. Myrepso *κυπλάριον* dictam, nucamentum interpretatur eruditissimus Magister, qui. onomasticon scripsit. Verba Apicii alia sanare ut possim, ascribam. *Laser in spatiosum doliolum & nucleos pineos puta viginti mittes, cúmque utendum fuerit Lasere, nucleos conteres & succum inde ciborum usu miraberis grato sapore:* Emacula ejecto asterisco. *Succum inde in cibo. Verum, usum imitaberis grato sapore.* De ea correctione judicent docti, *inde in cibo* dixit, cùm *in cibum* deberet; more talium auctorum, ut alibi docemus. Sic mittere in dolio exstat apud Palladium, lib. XI. c. 14. Subduntur hæc verba, *sed tantum numero nucleorum doliolo referentur.* Quæ ego Scythicè loqui velle arbitror, usque adeo Latinè nihil sonant. Facilis tamen correctio cum unius litteræ dispendio, lege, *& tantum numero nucleorum doliolo referetur.* Quantum videlicet numero dempseris, tantum doliolo reddes. *Adv. p.* 1577.

[Quàm futilis sit in multis labor C. Barthii, ut menda Torini

Torini passim sustineat, vel ex hoc loco intelligere licet: Etenim lege modo uncia pro nucea cum Humelbergio, & ista omnia Glossemata vana sunt. *Lister*]

5. *Cumque utendum fuerit lasere nucleos conteres, exin cibis miraberis & in sapores.*] Ita fuit in membranis. Quæ magna securitate ita correxit Humelbergius; me quidem invito. Nam scripsisse puto Apicium *exin indes cibu, miraberis sapores.* Cum ipsemet c. 7. ita loquatur, *quando volueris, utere, miraberis. Adv. p.* 1715.

LISTER.

5. *Nucleos conteres.*] Ex hoc capite constat, primò, quanta infectio fuerit à Lasere rebus etiam integris, eodem tantùm doliolo amplo unà conclusis: deinde, quàm carus fuerit iste succus, etiam antiquis illis temporibus, cùm ad unciam ejus multiplicandam hoc artificium institutum fuerit. At à plurimis jam seculis ex toto nobis periit Laser. Mihi certè ista succedanea omnino non placent; nempe Assa-fœtida & Benzoin: credo potius Plinio, Dioscoridi & Aratæo eum fuisse Opopanacis & Sagapeni quendam æmulum succum; nam ejus, quo adulteretur, similis sit, necesse est. His adde testimonium Vitruvii, qui sub Augusto vixit, cum adhuc in æstimatione & vigore fuit ipsa planta: lib. 8. c. 3. *Cyrenis in ferulis Laser* nascitur. Neque dubitare licet, quin ab istis viris doctis, curiosis, & rerum naturalium admodum peritis, Laser sæpius gustatum fuerit; quòd illis temporibus vixerint, cùm si non optimum Cyrenaicum, certè Parthicum haberi potuerit. Maximam sanè jacturam! nam præterquam, quòd erat in quotidiano ciborum usu ad concoctiones mirificè expediendas, medicamentum perdidimus nulli secundum ad anginas, ad oculos, ad innumera alia. *Laser*, inquit Plinius, *inter eximia naturæ dona numeratum: ab ægritudine recreationi efficax in cibo, concoctionis plurimum conferre senibus & fæminis.* Sed de Lasere plura infrà.

CAP. XIV.

Ut [1] dulcia de melle diu durent.

ACcipies quod Græci dicunt *Nechon*, & facies farinam, admisces cum melle eo tempore, quo dulcia facturus es.

Hu-

HUMELBERGIUS.

1 *Dulcia de melle.*] Hoc est, edulia mellita, & operis pistorii, panificia melle condita & confecta.

CASPER BARTHIUS.

1. *Dulcia.*] Est peculiare genus operis pistorii, ejus conditio describitur. *Adv. p.* 1715.

VARIORUM.

1. *Dulcia.*] Ex farina finguntur opera dulciaria, quorum figuræ erant infinitæ, ut placentæ, scriblitæ, crustula, lucanculi, hami, lacertuli, spicæ, globuli, enchytæ, circuli, liba, aliaque plurima. Martialis. lib. XIV. Ep. 222.

Melle tibi dulces operum manus ista figuras.
Exstruet. ——— Casaubonus in Suetonium. ad August. c. 4.

At propter *Nechon* hoc peculiare genus fuisse operis pistorii recte existimat C. Barthius.

CAP. XV.

Ut mel malum bonum facies.

MEl malum bonum facies ad vendendum, si unam partem mali & duas boni simul miscueris.

INdigna fraus.

CAP. XVI.

Mel corruptum ut probes.

HElenium infundes in melle, & incende: si incorruptum est, [1] lucet.

1 *Lucet.*] Id est, flammam puram concipit, quod mel ad naturam olei quodammodo accedit.

CAP.

CAP. XVII.

[1] *Uvæ ut diu serventur.*

ACcipias uvas de vite illæsas: & [2] aquam pluvialem [3] ad tertias decoques, & mittis in vas, in quo & uvas mittis: vas [4] picari & gypsari facies, & in locum frigidum, ubi sol accessum non habet, reponi facias: & quando volueris [5] *uvas virides* invenies. Et ipsam aquam [6] pro hydromeli ægris dabis. [7] Et si in hordeo obrues, illæsas invenies.

HUMELBERGIUS.

1 U*Væ.*] Conduntur & in alienos menses servantur uvæ, cæterique fructus, olera & conditanea reliqua, non modo ad mensarum lautitiam voluptatis causa, sed & necessarios domesticos, quibus familia sustentetur, ad usus, & ægrotantium sæpiusculè salutem recuperandam & promovendam; & uvæ potissimùm quo innocentiores reddantur. Nam recentes, authore Dioscoride, turbant alvum omnes & stomachum inflant. Innocentiores quæ aliquamdiu pependêre Exaruit enim in iis major humoris pars. Stomacho accommadatæ, appetentiam cibi revocant. Quibus infirmum corpus est etiam utiles.

Sunt autem varii servandarum uvarum modi. Aliæ enim servantur in aëre pensiles, aliæ in palea, nonnullæ in musto, quædam in sapa, aut passo, multæ in vinaceis, aliquot item in aqua cœlesti, & aliter quoque variis modis. Apicius noster eas in cœlesti aqua & hordeo servare docet. Quæ autem in cœlesti aqua servantur, inter cæteras saluberrimæ perhibentur. At in ollis servatæ & os & stomachum & aviditatem excitant. Et Celsus uvas ex olla stomacho idoneas & aptas dicit, & recentes inflare ac alvum movere, valentisque materiæ ex fructibus succulorum esse uvas.

4. *Picari & gypsari.*] Hoc est, pice & gypso collini. M. Columella hoc sic tradit: lib. XII. c. 43. patruus meus vasa intrinsecus & exterius crasse picari jubebat, post compositis uvis opercula superponi & oblini crasso gypso, tum demum pi-

pice dura, quæ igne liquata esset, sic picari, ne quis humor transire possit.

Gypso madido statim utendum est, quoniam celerrimè coit, ac siccatur. Tamen rursus tundi & in farinam resolvi patitur.

6. *Pro hydromeli ægris dabis.*] Hydromeli & imbre puro cum melle temperabatur quondam, quod daretur appetentibus vinum ægris, velut innocentiore potu. *Plin.* l. XXXI. c. 6.

7. *Et si in hordeo.*] Hoc est, in hordei furfuribus: vide Columellam.

CASPER BARTHIUS.

1. *Uva ut diu serventur; accipies uvas de vite illeas & aquam fluviatilem.*] Scribendum *illæsas*: Palladius, lib. X. c. 17. *Uvas, quas servare volumus, legamus illæsas.* Sic non tactam rore servandam docet Columella, lib. XII. c. 43. ex Palladio plurima transcripsisse hunc Rhapsodum suprà indicavimus. *Adv. p.* 1578.

3. *Ad tertias usque aqua decocta.*] Ad tertiam partem coquendo redacta, significat. Sic. lib. III. c. 1. *elixabis in cacabo novo quoad ad tertias aqua deferveat.* h. e. ex tribus heminis una sola remaneat integra. Scribonius c. 1. *incoquuntur duobus sextariis aceti acerrimi, donec ad dimidias reducantur.* ibid.

5. *Uvas virides.*] Viride omne dicit Apicius, quod arido opponitur: sic fine hujus libri *oleum viride* pro recentissimo sumpsit. Ita *Sylphii condimenta viridia*, lib. III. c. 2. estque Græcum, ut γόνυ χλωρόν apud Theocritum, Eid. XIV. ℣. 70. quod Horatius Lib. I. Epist. 13. ℣ 4. expressit, *dum virent genua.* ibid.

LISTER.

2. *Aquam pluvialem ad tertias coques.*] Hæc medicorum conditura est: nam ita Plinius perhibet; *Uvas saluberrimas putant medici in cælesti aqua servatas.* Imò, vel *vitiosa aqua remedium est, si decoquatur ad dimidias partes.* Idem, lib. XXXI. At, inquies, *cisternarum aquis sive pluviatilibus plus limi inest, quàm aliis aquis, & plus animalium, quæ tædium faciunt,* eodem Plinio affirmante. Verum etiamsi limus iis aquis insit, ex putridis animalculis confectus, nullum tamen metallum, cùm fontanæ universæ suas quasdam impuritates, corporibus longè noxiores, à terra plus minus trahant.

At quid reliquum esse credimus à tanta dissipatione ex diuturna illius aquæ coctione, ut sic per se uvas conservare possit? an inter coquendum ex vehementi igne expellitur aër? Ita quodammodo densatur aqua superstes, ne postea uvas rodat, aut earum colorem mutet. Igitur hæc aqua ad tertias cocta defruti æmula est.

4 *Picari & gypsari.*] Vitrea nostra vasa subere, vel oleo, vel utroque, diligenter obturata longè commodiora sunt ipsis antiquis artificiis, & æquè secura ad omnem aëris ingressum pro-

prohibendum. Vitrificatio ex plumbo in fictilibus conficiendis veteribus fuit incognita; ideo picationem tam intus quàm extra & gypsationem adhibuerunt.

5 *Uvas virides.*] Ut uvarum integritas & color servetur, aqua ad tertias cocta uvis frigida miscenda est.

6 *Et ipsam aquam pro hydromeli ægris dabis.*] Ad sitim leniendam, ob puritatem ejus à limo & metallo: tota præscriptio plane medica, teste Plinio: H. N. lib. XXIII. c. 1. *Uvas saluberrimas putant medici in aqua cælesti servatas; etiamsi minimè jucundas, sed voluptatem earum in stomachi ardore sentiri, & in amaritudine jecoris, fellisque vomitione in choleris, hydropicis, cum ardore febrium ægrotantibus.*

7 *In hordeo obrues.*] Ita bene servantur ad usus domesticos & tanquam recentes: nam superfluum humorem ab uvis elicit hordei acervus, reliquumque succum maturat, dulcioremque efficit, & in utroque experimento aër diligenter excluditur, ne exacuerint uvæ. Cælius Aurelianus Morbor. Chron. Lib. IV. c. 3. p. 519. edit. Amstel. suis ægrotis dat uvas paleales, & fabriles. ' *Uva & magis fumi vapore siccata, quam fabrilem appellant*: quæ uvarum præparatio non alibi temerè invenitur: forte Africæ propria.

Uva, quæ in ferrariis officinis adservatur, *fabrilis* vocatur, ac *uva fabrilia* Theodoro Prisciano medico, libro, qui inscribitur Logicus, c. 13. Cæl. Aurelianus dicit fabrilem uvam esse fumi vapore siccatam. Plinius, L. XIV. c. 1. *alii* (uvis) *gratiam, qui & vinis, fumus affert fabrilis, usque gloriam præcipuam in fornacibus Africæ, Tiberii Cæsaris auctoritas fecit.* Horatius Albanam uvam huic rei aptissimam facit. l. II. Satyr. 4.

Rectius Albanam fumo duraveris uvam.

Tales C. Aurel. in Cœliacis & aliis ventris fluxibus commendat: quia fumus & calor officinarum fabrilium, ratione ferri non modo exsiccat, verum etiam facultatem quandam adstringentem illis addit, quæ talibus passionibus multum conducit. *L. Nonnius.* Vide infrà lib. VIII. c. 7. ad bulbos fabriles nostram conjecturam de uvis fabrilibus.

CAP. XVIII.

Ut 1 *mala granata diu durent.*

2 IN 3 calidam ferventem merge, & statim leva, & suspende.

HUMEL-

HUMELBERGIUS.

1 *Mala granata.*] Circa Carthaginem, ait Plinius, *punicum malum* cognomen sibi dicat.

CASPER BARTHIUS.

3 *Calida fervens.*] Ita accipienda videtur, ut aquâ, quæ antè diutius calida fuerit, usus esse censeatur, & quæ vendebatur calida, non sine condimentis, post fervefacta sit, alioqui ridiculum sit. *Adv. p.* 1715.

LISTER.

2 *In calidam ferventem.*] In Granatis servandis plures & varii modi reperiuntur apud Columellam, Plinium, Palladium: at de aqua marina fervente omnes, imò & ipse Mago Carthaginiensis, loquuntur. Et noster Apicius sine sale rem conficit; ita certè sapor melius conservatur, & satis condensantur pori, ut durent.

CAP. XIX.

Ut [1] mala Cydonia diu serventur.

ELigis mala sine vitio [2] cum ramulis & foliis, & condies in vas, & suffundes mel & [3] defrutum, & diu servabis.

HUMELBERGIUS.

1 *Mala Cydonia.*] Quæ & Cotonea dicuntur, mala sunt ex insula Creta advecta, à cujus civitate Cydone dicta sunt Cydonia.

2 *Cum ramulis & foliis.*] *Omne autem pomum, quod in vetustatem reponitur, cum pediculis suis legendum est, sed, si sine arboris noxa fieri possit, etiam cum ramulis. Nam ea res plurimum ad perennitatem confert.* Columella. L. XII. c. 44.

3 *Defrutum.*] Mustum coctum, cui cognatæ sunt carænum & sapa; omnia solo coctionis modo differentia. *Defrutum* namque est mustum ad dimidiam partem decoctum; *carænum* cùm tertia perdita ——— duæ remanserunt; *sapa*, ubi ad tertias redacta descenderit, quam tamen meliorem facient cydonia simul cocta: omnia in adulterium mellis excogitata. Alii tamen paulo aliter; vide Palladium, Columellam, Plinium.

LISTER.

2 *Cum ramulis & foliis.*] Nempe aëris vitium non ita celeri-

ter mala penetret, remotioribus à fructu venulis primò arescentibus ad custodiam malorum: & paulo ante plenam maturitatem id faciendum est, aliter per se cum fructu divortium facient, suosque amplexus dimittent ramuli foliaque.

CAP. XX.

[1] *Ficum recentem, mala, pruna, pira, cerasia, ut diu serves.*

OMnia cum [2] petiolis diligenter legito, & [3] in melle ponito, [4] ne se contingant.

HUMELBERGIUS.

2 PEtiolis.] Petiolos vocat, quos Columella & alii *pediculos*, quibus fructus ramusculis appendent, nisi pro petiolis, *pediculis* legendum censeas, legimus tamen apud Celsum etiam lib. 2. petiolos, sed de animalium pedibus.

3 *In melle.*] *Illud in totum præcipiendum existimavi, nullum esse genus pomi, quod non possit melle servari: itaque cùm sit hæc res interdum ægrotantibus salutaris, censeo vel pauca poma in melle custodiri, sed separata generatim: nam si commisceas, alterum ab altero corrumpitur.* Columella l. XII. c. 10.

LISTER.

1 *Ficum recentem, mala, pruna, cerasia.*] De his omnibus infinita lectio veterum autorum habetur apud Humelbergium, & Nonnium.

1 *Ficum recentem.*] Id est, viridem ab arbore & non siccatam. Fici *maturæ urinam cient, alvum solvunt, sudorem movent & papulas.* Plinius l. XXIII. c. 7. Id est, quascunque sensibiles evacuationes promovent: adeo non mirum, si, ut idem Plinius lib. XXIII. cap. 7. perhibet, *senibus meliorem valetudinem faciant, juvenum vires augeant. Siccæ faucibus magnificè utiles: corpus & vires adjuvant: ob id ante athletæ hoc cibo pascebantur: — recolligenti se à longa valetudine utilissima.* Idem. l. c. Moris olim fuit, ut refert Galenus, ficus cum sale, aceto, vel garo ante alios cibos edere; & Philotimus apud Athenæum Thymum loco gari addit.

Cerasi ante victoriam Mithridaticam L. Luculli non fuere in Italia, ad urbis annum, 680. *is vexit à Ponto, annisque* 120 *trans Oceanum in Britanniam usque pervenêre.* Plin. De aliqua specie cerasi arboris hoc intelligendum est:

est: nam duæ minimum cerasorum species in Anglia indigenæ sunt ab omni ævo. Vide Catalogum Plant. D. J. Raii, plantarum Angliæ sponte nascentium.

4 *Ne se contingant.*] Igitur non multi usûs ad Oeconomiam; tantum ad voluptatem & lautitiam, & in medicina.

Unde colligere licet, pauca fuisse mala in calidis regionibus: certè Africani scriptores ea damnant: *Poma generant grossam ventositatem in secunda & tertia digestione*, (id est, in venis & glandulis) *& possunt inducere phthisin & hecticam: quia flatus, ab illis elevatus, habet proprietatem ad erodendas arterias pulmonis.* Averroes. v. Colliget. c. 40. At id malum à pomis apud nos, quod scio, non observatum est.

CAP. XXI.

1 *Citria ut diu durent.*

IN vas 2 citrum mitte, gypsa, 3 suspende.

LISTER.

1 CItria.] Scilicet mala, quæ Dioscorides Persica quoque & Medica, & citromala, Plinius item Assyria appellari dicit.

2 *Citrum mitte.*] Nota benè, apud Apicium nostrum citrum unicum in vas mittendum est, non plura; vel propter raritatem istius fructûs, vel ejus magnitudinem, si de Peponum genere (ut ego quidem arbitror) intelligendum sit. Ideo de Citris condendis Palladius lib. IV. Tit. 10. *Singula singulis vasis claudunt vel gypso adliniunt.* Citria certè mala serò venerunt in usum cibarium Romanis, & vulgò edulia non fuerunt: *Citreum malum Græcis, quæ & Medica & Assyria malus dicitur, non aliàs manditur, nisi ad venena.* Ita Plinius, cujus ætate non nisi apud Medos & in Perside nasci voluit, etiamsi arbor tentata est transferri fictilibus in vasis, propter remedii præstantiam. Item, *ad usque memoriam avorum nostrorum* (inquit Athenæus, Deipnos. III. c. 7. qui post Commodum scripsit) *citrium nullus comedit, sed cum vestibus in arcis reponebatur, ut res quædam ingentis pretii & thesaurario digna.* Porrò ex Plinio *citrum arbor malum fert aliquibus execratum, aliis odore & amaritudine expetitum.* Rursus ex eodem, istius execrationis quædam ratio habetur, *Quòd citreis malis odor acerrimus, sapor asperrimus.* Adhæc, nuspiam apud Apicium nostrum eorum usus in condimentis occurrit. Postremò,

mò, per se diu conservantur, ipsæque arbores omni tempore pomiferæ sunt, attestantibus Plinio & Palladio; Lib. IV. Tit. 10. posteriore, propriâ experientia. *Ego in Sardinia & in territorio Neapolitano in fundis meis comperi (citri arborem toto anno fœcundam & superfœtantem,) per gradus quosdam sibi semper poma succedere, cùm maturis se acerba substituunt, acerborum verò ætatem florentia consequantur, orbem quendam continua fœcunditatis sibi ministrante natura:* Ut non opus sit, certè in Italia, tantâ diligentiâ. Itaque si in illo quinto capite libri tertii infrà mendum fuerit, hic quoque mendum est: atque hic mala quædam straminea, sive Citrina è Peponum genere intelligi possunt, quæ hyeme certe, nisi simili artificio, excluso scilicet diligenter aëre, non diu conservantur.

3. *Suspende.*] Ne è cellæ madidæ fundo fortè mucorem contrahant.

CAP. XXII.

1 *Mora ut diu durent.*

2 EX moris succum facito, & cum sapa misce, & in vitreo vase 3 cum moris mitte, custodies multo tempore.

HUMELBERGIUS.

1 UT *diu durent ex moris.*] Legendum, *mora ut diu durent*, & hæc tituli loco, deinde, *ex moris succum*, &c. Mora in vitreo vase diligenter condita, plurimo tempore durant, proprio ipsorum jusculo impleta & conclusa. Constantius C. agric. lib. X. cap. 70. ex Beritio.

3. *Sum mora.*] Lege, *cum moris.*

LISTER.

2. *Ex moris succum facito.*] In isto succo faciendo post expressionem coctione opus est, ne sapa ex eo contaminetur, ita de rubis Idæis, Fragis, aliisque similibus baccis mollioribus conservandis cogitare licet; nempe quasque ex propriis succis probè coctis: sic mala quoque cydonia apud nos ad annum & amplius integra custodiantur.

CAP.

CAP. XXIII.

[1] *Olera ut diu serventur.*

OLera electa, [2] non satis matura, [3] in vas picatum repone.

HUMELBERGIUS.

1 *OLera.*] Olera dicuntur herbæ quæque sativæ quibus vescimur, quarum condituram nunc præcipit Apicius.

LISTER.

2. *Non satis matura.*] Ut reposita per se maturescant; ita nec aceto nec muria opus est iis conservandis.

3. *In vas picatum.*] Cujus operculum pice illitum sit. In hunc modum fructus quidam immaturi, ut grossolariæ, & maturi quoque, ut cerasa diu apud nos servantur. Imò ita Lactucæ quævis capitatæ condiri possunt: neque uspiam earum major copia, aut plurium specierum elegantiores sunt, quàm in Anglia. *Inventum*, inquit Plinius, *omnes thyrsos, vel folia Lactucarum, prorogare urceis* (picatis) *conditos, ut recentes in patinis coquere.* Aliud quoque inventum Lactucas multiplicandi, quod conservationis quandam rationem habet, apud Athenæum Lib. II. c. 27. legimus, nempe, *Lactuca resectis caulibus, quæ rursus germinant, suaviores sunt:* ita duplex proventus & suavior ultimus ex iisdem lactucis. Ad hanc rationem illud quoque est apud eundem Athenæum; elixa lactuca in patinis, quomodo parari solent brassicarum asparagi, (Cymæ) si Glauciæ fidem tribuimus, omnibus elixis oleribus anteponenda est.

CAP. XXIV.

[1] *Rapæ ut diu serventur.*

ANte [2] accuratas & [3] compositas [4] perdes [5] myrthæ baccis cum melle & aceto. Aliter. [6] sinapi tempera melle, aceto, sale: & super compositas rapas infundes.

HUMELBERGIUS.

1 *RApæ.*] Rapæ quondam, ut alia Salgama, etiam condiebantur: quarum condiendarum modos vide apud Palladium & Columellam.

2 *Accuratas.*] Præparatas; cujus præparationis modum vide apud Columellam, l. XII. c. 54.

3 *Compositas.*] Ordinatim collocatas & dispositas.

4 *Perdes.*] Hoc est inspergendo & interserendo abscondes, & facies ut non compareant, & tanquam abesse & deperditæ videantur.

5 *Myrthæ baccis.*] Quam alii myrrham, eam Apicius noster myrtham nominat, quâ vocis nomenclatura & desinentia C. Aurelianus & Celsus etiam utitur.

6 *Sinapi tempera, &c.*] Sinapi quo modo ad Salgamorum simul & conviviorum usum conficeretur, vide apud Columellam & Palladium.

CASPER BARTHIUS.

4 *Perdes.*] A dando, quasi perfundere significat: non autem significat, quasi ex oculis summoveas, quòd putidum sit, licet interpreti placuerit. *Adverf. pag.* 1715.

2 *Antè accuratas.*] Accurata benè & diligenter curata est, quo verbo sæpius usus ita Aurelianus, apud quem Pulmentum curiosè conditum legis. lib. I. Tardar. c. 1. *Ibid.*

LISTER.

1 *Rapæ.*] Ex correctionibus Humelbergii passim constat fuisse Titulos singulis capitibus adhibitos. Torinus *Lapam* legit, & nullibi temeritatem suam atque inscitiam magis ostendit.

Rapæ terrâ effodiendæ sunt ante gelu, à quo protinus corrumpuntur; at non antequam domitæ sint à boreæ frigoribus; hyeme autem gratissimæ sunt; in nostra Insula ad primum ver in terra durant.

Veteres ut avidiores cibi forent, usos Rapis fuisse, aceto & sinapi & lasere conditis. Athenæus. *Item Rapas in cibis tingi* exhibet Plinius. Ita de Helenio fiebat, teste Horatio. Serm. lib. II. Satyr. 2. ℣. 43.

—— cum rapula plenas.
Atque, acidas mavult inulas

i. e. ex aceto conditas: nam per se inules valdè amaræ sunt.

CAP. XXV.

1 *Tubera ut diu serventur.*

TUbera, quæ aqua non 2 vexaverit, componis in vas alternis, alternis 3 scobem siccam mittis, & gypsas, & loco frigido pones.

H u-

HUMELBERGIUS.

1 *Tubera.*] Eduntur tum cruda tum cocta. *Excedunt sæpe magnitudinem mali cotonei, etiam librali pondere.* Plin. lib. XIX. c. 2.

Tubera, boletis poma secunda, sumus. Martialis l. XIII. Ep. 50.

2 *Vexaverit.*] Vitiaverit & corruperit.

3 *Scobem.*] Pulvisculus dicitur scobs, qui per terebram aut serram in perforatione aut sectione lignorum, alteriúsve materiæ teritur atque educitur.

LISTER.

1 *Tubera.*] E fungorum genere; at omnium, quos gustavimus, longè gratissimi sunt. Hæc etiam in Anglia eruta vidi, agro, ut memini, Bedfordiensi; at minima quædam, non ea certè magnitudine, qualia in Galliâ Narbonensi.

2 *Qua aqua non vexaverit.*] Aqua & poma & carnes cujuslibet generis vitiare apta est: ideo si quid diu servare cupis, id sicca tempestate collige, scobem siccam adhibe, & cave, ne aqua antè corrupta sit. Rectè itaque, ut opinor, Pleistonicus (ille Praxagoræ discipulus, de quo Celsus Præf. lib. I. perhibet, eum existimâsse ventriculi concoctionem septica quadam virtute perfici) apud Athenæum, *aquam coquendis cibis* (in ventriculo) *vino utiliorem esse disputat.* Deipn. l. II. c. 6.

CAP. XXVI.

[1] *Duracina Persica ut diu durent.*

ELigito optima & mitte in [2] muriam, postera die exime, & [3] spongiabis diligenter, & collocabis in vas, fundens salem, acetum, [4] satureiam.

HUMELBERGIUS.

1 *Duracina Persica.*] Duracini nomen pluribus attribuitur fructibus, ceu uvis; item cerasiis, &c, ut hîc testatur Apicius noster, Persicis. Ante omnia in pretio sunt, quæ à duritie & soliditate dicta duracina, quibus corpus ligno adhæret, avellique nequit, in reliquis facilè separatur. Persicorum palma duracinis. Plin. Non est alius iis pomis innocentior

centior cibus. Idem. Pomum innocuum expetitur ægris. Idem.

2 *Muria.*] *Aqua cœlestis muriæ conficiendæ aptissima.* Columella l. XII. c. 25. Si plusquam sextarius salis cum quatuor aquæ sextariis mergatur, vinci aquam, salemque non liquari. Plin.

3 *Spongialis.*] Spongiare Apicio est *spongia detergere* & emundare, à spongia, qua mensis detergendis & emaculandis utebantur veteres.

4 *Satureiam.*] Alio nomine Thymbra, & inter Cunilas etiam numerata, gratum in sanitate habet usum. Diosc. Nascitur & sativa satureia agresti in cunctis minus efficax: in cibo tamen utilior, propterea quod non adeo efficaci acrimonia & asperitate est.

CASPER BARTHIUS.

3 *Spongialis.*] Spongiare est *spongia emundare. Adv. p.* 1715.

LISTER.

1 *Duracina Persica.*] Id genus pruna plurium specierum & elegantiorum apud nos sunt: at nondum, quod scio, inter fructus conditaneos numerantur: de iis experimentum facere operæ pretium est, cum valde innocua pruna & stomacho grata existimantur. Ad vertiginem ex cerussa sumpta: *Nucleorum Persicorum interiora* (*id est, nuclei purgati*) *ex vino trita, & pota quam plurima.* Scribonius Largus. c. 147. Verùm ex horum crapula aliud testatur Soranus apud C. Aurelianum, Acutor. l. II. c. 10. nempe se vidisse memorat, *plurimos catalepticos ex intemporali cibo & plurimo Persicorum.*

Ingentia quædam pruna hujus generis habemus ab India Orientali, *Mangos* dicta, ex aceto, sinapi, & allio condita.

4 *Satureia.*] Cunila bubula aliter dicta: Satureia concoctionem mirè adjuvat, & ad cibos aviditatem: vel in cruditate jejunis in potione aspersa. Plin. lib. XIX. c. 8.

CAP. XXVII.

[1] *Sales conditi ad multa.*

SAles conditi ad digestionem, ad [2] ventrem movendum,[3] & omnes morbos,[4] & pestilentiam, & omnia frigora prohibent generari:[5] sunt autem suavissimi ultrà quàm speras. Salis [6] communis [7] fricti, lib. 1. Salis [8] hammoniaci fricti, lib. 2. [9] Piperis

Piperis albi unc. 3. [10] Zingiberis unc. 2. [11] ammeos unc. 1. semis. [12] Thymi, unc. 1. semis. [13] Apii seminis, unc. 1. semis. [14] Si apii semen mittere nolueris, [15] petroselini mittis unc. 3. [16] Origani, unc. 3. [17] Erucæ seminis, unc. 1. semis. [18] piperis nigri, unc. 3. [19] cnici seminis, unc. 1. semis. [20] Hyssopi Cretici, unc. 2. [21] folii, unc. 2. petroselini, unc. 2. [22] anethi, unc. 2.

HUMELBERGIUS.

1 *Sales conditi.*] Huic Apicianæ salium conditorum compositioni consimiles habes apud Aetium & Marcellum medicum. Sales condiri olim solitos testatur Plinius.

6 *Communis.*] Hoc est, ejus qui in communi & quotidiano ciborum usu est.

7 *Fricti.*] Id est, cremati & torrefacti.

8 *Ammoniaci.*] Qui sub arenis Cyrenaici tractus invenitur.

9 *Piperis albi.*] Id est, longi, quorum exigua semina candida sunt.

10 *Zingiberis.*] Zingiber cum salsamentis & condimentis in cibo utile.

11 *Ammeos.*] Amnii exiguum semen est, multo exilius, quàm cyminum. Dioscorides. Panibus Alexandrinis subigitur, & cum alimentis interponitur.

12 *Thymi.*] Hebetibus oculis in cibo sumptus opitulatur. Dioscor. Sensum excitat. Celsus.

13 *Apii.*] Apio gratia vulgo est. Namque rami largis portionibus per jura innatant, & in condimentis peculiarem gratiam habent. Plin.

14 *Si apii semen mittere nolueris.*] Scilicet tanquam noxium.

15 *Petroselini.*] Petroselinon Apiorum generis est.

16 *Origani.*] Origanum, quod in sapore cunilam æmulari dicit Plinius. Histor. Nat. XX. 17.

17 *Broci.*] Legendum ex antiquo MS. exemplari, *Erucæ seminis.* In condiendis opsoniis tanta est suavitas, ut Græci εὔζωμον appellaverint. Plin. [Torinus non malè legit *Croci unciam* 1. non omisso Erucæ semine. *Lister.*]

18 *Piperis nigri.*] Quod gratius in cibis est, & quòd tempestivè maturuerit odoratius, condiendis opsoniis utilius.

19 *Cheodis.*] Lege, *cnici seminis* [melius *croci*] quemadmodum in Aetio.

20 *Hyssopi Cretici.*] In Creta nati.

21 *Folii.*] Scilicet nardi.

22 *Anethi.*] Herba nota, & in multo nunc medicinæ, & non minore antiquis in cibario usu, ceu Plinius testatur, inquiens, *Anisum & Anethum culinis & medicis nascuntur.*

LISTER.

1 *Sales conditi.*] Nempe odoribus,

ribus, ut cum Plinio loquar, *& aromatibus & liquamine piscium*, quod Garum: item Laser sali miscent grato sapore ad intinctus, cibos commendantes. Dioscorides.

2 *Ad ventrem movendum.*] En Medici alicujus elegans inventum; idque ventrem leniter movet, propter Thymum, ipsosque sales, maximè Ammoniacum, qui ferè saponarius, & lubricus est. De his verò salibus catharticis consule Aetium, Marcellúmque; adeo in plerisque similes sunt nostris Apicianis, ut diceres eos vel Apicianorum auctores fuisse: quod quidem crederem, nisi Apicius noster iis ætâte longè superior esset: unde concludo ex antiquo quodam Opsartitico scriptore Græco & Apicium & illos horum salium descriptiones sumpsisse.

N. B. In salibus catharticis meritò ponendus est iste sal, qui è plurimis nostris *aquis medicatis* excoquitur; cujus figuram & proprietates olim ipse primus delineavi Historiâ aquarum Angliæ medicatarum, ante viginti annos editâ: sane his & similibus rebus mixtus non incommodè dari potest valetudinariis.

3 *Et ad omnes morbos.*] Qui certè à cruditatibus oriantur.

4 *Et pestilentiam & omnia frigora prohibent generari.*] Id est, febres quascunque intermittentes à frigoribus ferè incipientes: in quibus est ipsa pestilentia.

5 *Sunt autem suavissimi, ultrà quàm speras.*] Ad tollendum præjudicium dictum, cùm à medicis in re coquinaria præscripti sint.

6 *Salis communis fricti.*] Ex summa salium siccitate ex frictione sive torrefactione aliarum rerum virtutes fortius imbibunt, easque diutius conservant.

8 *Salis ammoniaci fricti.*] De hoc autem sale, siquidem vera sit mea conjectura, olim in actis Philosophicis Londinensibus edita, is valde concoctiones promovere potis est, cùm mirificè septicus sit; ut pote qui ex insectorum aquaticorum excrementis nascatur; perinde ut hodie salpetra hodierna apud Indos, Syamenses putà, ferè in arenis sub opaca illa arbore Indica à vespertilionibus quibusdam ingentis magnitudinis ibidem latitantibus generata.

9 *Piperis albi.*] Antiquis exigua illa semina ex longo pipere *piper album* dicta sunt: at nostris piper vulgare nigrum ex lixivio calcis vivæ decorticatur, albumque fit. At piper nigrum majusculum durum, solidumque, id est, plena maturitate collectum, in opsoniis condiendis longè salubrius est. Piper autem album sive longum Medici sibi jam vindicant.

13 *Apii seminis.*] Smyrnium, quod est semen olûs atri. Scribon. Largus. Comp. 126.

CAP.

CAP. XXVIII.

[1] *Olivas virides servare, & quovis tempore oleum facies.*

[2] OLivas de arbore sublatas [3] in muriam mittis, & erunt tales quovis tempore, quasi mox de arbore demptæ, de quibus si volueris, [4] oleum viride facies.

HUMELBERGIUS.

1 *OLivas virides.*] Hoc est, recentes & adhuc virentes, antequam nigrescere incipiant. Nigritia enim vitio proxima, non maturitatis initium, ut falsus hominum error existimat: [at in aliis multis fructibus plenæ maturitatis indicium, quidni in olivis? quæ ad oleum non ante nigritiem colligi solent *Lister.*]

3 *In illud.*] Legendum puto, *in muriam*, & hoc ideo potissimum, quia Cato, ut refert Plinius, non alio ullo modo laudat condi olivas optimè, orchites, & posias, quàm vel virides in muria, vel fractas in lentisco.

4 *Oleum viride.*] Vocatur oleum viride, quòd ex viridi adhuc bacca exprimitur, cujus defectum cùm timemus, qualiter is instaurari possit, docet nunc Apicius noster.

LISTER.

2 *Olivas de arbore sublatas.*] Nam per se deciduæ, vermibus ferè intus corrosæ sunt: at hæ nobis sæpe obtruduntur pro integris. Idem de prunis Indicis, *Mangos* dictis, vidi.

3 *In muriam mittis.*] Propter amurcam, quæ nimium frangi non potest; ideo muriam diu ferunt: at duracina Persica, de quibus suprà, postridie è muria eximenda sunt, utpote quæ dulcia per se sunt.

4 *Oleum viride facies.*] Id est, saubausterum, in quo summa gratia. *Oleum viride è cruda bacca sapore præstantissimum —— quanto maturior bacca, tanto pinguior succus, minusque gratus.* Plin. lib. XV. *olivæ igitur albæ stomacho utiliores* Idem. lib. XXIII.

CAP.

CAP. XXIX.

1 *Cuminatum* 2 *in Ostrea & Conchylia.*

PIper, 3 ligusticum, petroselinum, 4 mentham siccam, folium, 5 malobathrum, cuminum plusculum: mel, acetum, & liquamen.

5 Aliter. piper, ligusticum, petroselinum, mentham siccam, cuminum plusculum: mel, acetum, liquamen.

HUMELBERGIUS.

1 *Cuminatum.*] Est condimentum à cumino sic dictum, quemadmodum à pipere piperatum; & alia. Condimentorum, omniumque fastidiis cuminum amicissimum. Plin lib. XX.

2 *In ostrea & conchylia.*] Conchylium pro genere ipso concharum, à quibus nomen sumpsit, nunc ponitur; interdum verò per excellentiam de murice dicitur, diversum à purpura.

3 *Ligusticum.*] Ligusticum herba plurimum in Liguria nascitur, unde & nomen invenit. Oxyporis utiliter miscetur radix & semen, & his, quæ adjuvandis concoctionibus conficiuntur. Stomacho utilissimum ligusticum, ideoque pro pipere ad opsonia & pulmentaria utuntur eo Ligures, autor Dioscorides, lib. III.

4 *Mentham aridam.*] Quæ odoratissima est. *Hortensium odoratissima quæ sicca, ut ruta, mentha, apium, & quæ in siccis nascuntur.* Plin. *Grato mentha mensas odore percurrit in rusticis dapibus.* Idem. Menthæ ipsius odor animum excitat, & sapor aviditatem in cibis. Idem. l. XX. c. 14. *Stomacho accommodata est mentha, & in condimentorum usum multifariam recipitur.* Diosc.

5 *Malobathrum.*] Malabathrum est folium Indi, quod olim folium simpliciter dicebatur, unde & malabathrinum unguentum Scriptoribus sæpius foliatum dictum est. Apicius tamen noster folii nomine pro nardi folio utitur. *Stomacho accommodatum est.* Diosc.

LISTER.

1 *Cuminatum in ostrea & conchylia.*] Hoc condimentum nobis propter multa insuetata esset valde ingratum; tamen concoctiones mirificè adjuvat, singulis, quibusque ingredientibus benè consideratis: imò ipsa ostrea & omnigena conchylia

chylia marina per se, quòd salsa & tantùm non piperata, vehementer stomachica sunt; ideo Veteribus diligenter quæsita, & in summis deliciis habita. *Mensarum divitum palma ostreis attribuitur.* Plinius: item in illa vetustissima & lautissima cœna Metelli Pontificis apud Macrobium, Saturn. l. II. c. 9. *Ostreas crudas quantum vellent, echinos, peloridas, spondylos; deinde patinam ostrearum, peloridum, balanos nigros, balanos albos; iterum spondylos, glycomeridas, urticas, murices, purpuras.* His adde, *Venerias conchulas* apud Senecam. Epist. 95. Est tamen vitium in ostreis omnibusque conchyliis, quatenus testacea sunt. *Ostrei carnem calculum gignere:* (ita legendum est τόφους ποιεῖν) Mnesitheus apud Athenæum. Lib. III. cap. 13. pag. 92.

5 *Aliter.*] Nempe omissis illis Indicis & longè petitis condimentis, folio & malabathro.

CAP. XXX.

[1] *Laseratum.*

[2] LAser Cyrenaicum vel [3] Parthicum [4] tepidâ dissolvis cum aceto, liquamine temperatum.

Vel piper, petroselinum, mentham siccam, [5] laseris radicem: mel, acetum, liquamen.

Aliter, piper, [6] careum, anethum, petroselinum, mentham siccam, [7] sylphium, folium, malobathrum, [8] spicam Indicam, costum modicum: mel, acetum, liquamen.

HUMELBERGIUS.

1 L*Aseratum.*] Condimentum a lasere sic dictum, quemadmodum laserpitiatum acetum, a laserpitio, multi quondam usus. Est autem laserpitium planta, quæ laser etiam dicitur, & Græcè silphion vocant, post tubera & fungos autoritate clarissimum Plinius Lib. XIX. c. 3. prodit. *In Cyrenaica provincia repertum: cujus succum vocant laser,* magnificum in *usu, medicamentisque: & ad pondus argentei denarii pensum. Multis jam annis in ea terra non invenitur, —— diuque jam non aliud*

aliud ad nos invehitur, quàm quod in Perside, aut Media, aut Armenia nascutur largè, multo infra Cyrenaicum: id quod adulteratum gummi, aut sagapeno, aut faba fracta: — ex hoc succus duobus modis capiebatur: è radice atque caule. Et hac duo erant nomina, Rhizias atque Caulias. —— Usus in multis medicaminibus, — caulis cibis quocunque modo aptus. Totus siquidem & elixus estur. Feruntque quadraginta diebus corpora purgare.

2 *Laser Cyrenaicum.*] Quod & lac Cyrenaicum appellatur. Unde & *Laserpiciferas Cyrenas* vocat Catullus Carm. VII.

3 *Parthicum.*] Quod & Persicum, à regione, à qua importabatur.

5 *Laseris radicem.*] Laseris vocabulo sine adjuncto pro succo utitur Apicius noster, sed & pro planta ipsa aliquando accipiatur: cum adjuncto verò pro plantæ parte, quam adjunctum exigit, ut nunc pro radice, adjuncto id postulante.

6 *Careum.*] *Stomacho accommodatum, & in cibo gratum est. Concoctiones adjuvat. Utiliter antidotis & oxyporis miscetur.* Dioscorides.

7 *Silfi folium.*] Legendum disjunctim cum interposito puncto, ut diversarum plantarum sint indices voces: sic Silphion, folium per *Silphion* laserpitii caulem vel folia, ut Diosc. testatur: Caulem aliqui privatim Silphion vocant: in bonitatis autem censu post succum, qui aliarum omnium partium efficacissimus est, secundo loco vim folia habent: postremus omnium caulis; per *folium* intelligendo id quod nardi est.

8 *Spicam Indicam.*] Spicam nardi Indicæ, nam duo nardi genera, altera Indica, altera Syriaca. Dioscor.

CASPER BARTHIUS.

4 *Tepidâ.*] Aquam tepentem sonat. *Adv. p.* 1715.

LISTER.

1 *Laseratum.*] Hi meri intinctus sunt ad opsoniorum commendationem; at rerum modus & mensura cujusque gustui relinquitur, ut in proximè superiore capite.

2 *Laser Cyrenaicum vel Parthicum.*] Cyrenaicum etiam temporibus Plinii in illa terra non inventum est, à multis jam annis: ideo Parthicum substituit Apicius noster, quod id adhuc haberi potuit. Illud autem strenuè arguit Laserpitium sive Silphion non fuisse *assam fœtidam*, cùm hic vilis succus sit ab Indis, & infimi pretii: piper verò ab iisdem Indis allatum, magnáque copia in omnibus ferè condimentis nostri Auctoris inditum. Cùm verò Laser defecerit, cur non & piper; certe Laser ad pondus denarii argentei pensum, ut operæ pretium fuisset ambo nobis adhuc transmisisse. Quicquid sit, maximam sane jacturam fecimus de Laserpitio; quippe magnificum fuit medicamentum ad concoctiones

nes promovendas, maximè ad tertias illas insensibilis perspirationis. *Ferunt*, inquit Plinius, *caulem Laserpitii elixum, sumptum quadraginta diebus corpora purgare*, id est, purificare ab humoribus superfluis & cruditatibus, non alvum tanto spatio movere.

2 *Laser Cyrenaicum vel Parthicum.*] Ita Scribonius Largus comp. 67. seculo uno aut altero ante Apicium nostrum. *Laser Cyrenaicum, si poterit inveniri. Sin minus Syriacum, aquâ dilutum.* Nondum enim illo tempore omne consumptum fuit, cujus tantum pondus ex ærario à J. Cæsare exemptum: Galenus Cyrenaici iis fere verbis meminit; *si adsit Cyrenaicus succus.*

4 *Tepida dissolvis.*] Laser lac quoque Cyrenaicum appellatur, quod instar lactis albus quidam succus ex herba vulnerata effluit; ut ex papavere aut tithymallo: at sunt istiusmodi succi lactei, qui concreti meræ resinæ sunt, nec aquâ dissolubiles: Laser verò, ut hoc experimento constat, aliter se habuit.

5 *Laseris radicem.*] Magna varietas in hujus plantæ & partium nominibus Græcis juxta Latinisque Auctoribus. Hoc constantissimè apud Veteres observatum reperies, ut Silphion radicem vocaverint, in qua ferè tota planta consistebat. Plantam totam Græci vocant Silphion. Laserpitium, id est, lac serpe vel lac serpitum: atque ita Veteres usi sunt. Plautus Rudent. III. 2. ℣. 15.

— *Teque oro & quæso, si speras tibi*
Hoc anno multum futurum sirpe, & laserpitium.

Serpe tota planta, laserpitium ὀπός. Laser verò factum ex voce Laserpitium truncata. Apud recentiores verò deperdita illa planta, & obscurata ejus notitia, multa in nominibus partium confusio inducta, & aliæ pro aliis appellatæ. *Salmasius ad Solinum.* pag. 249, 250. & seqq. ed. Ultr.

7 *Silphium.*] De silphii sive laseris viribus privatim hæc docemur à Scribonio Largo: nempe vis rubificans, Comp. 174. *Extrà ea sunt imponenda, quæ etiam sana corpora exulcerant, ut allium — sinapi, item laser per se.* At Parthicum multo infirmius est Cyrenaico; ad duplum puta: idque patet ex eodem Scribonio. Comp. 175. *Laseris Cyrenaici* * *P. duum, aut succi Syriaci* * *P.* 4. & infrà Comp. 177. *Laseris* Cyrenaici victoriati pondus, vel Syriaci * P. 1. Summam Laseris acrimoniam passim testatur Cælius Aurelianus, *Laserpitium cum bulbis* (i. e. squillis) *terunt*, —— *cataplasmant præterea ex lasere & bulbis* —— *Salsamento & lasere*, id est, *cibis acribus utentes.* Alibi, *Allium dare atque laser & salsamenta.* Rursus, *laseris virtus acerrima.* Ideo laser cera involutum bibendum exhibet. Item, *Inter acriora odoramenta numerat laser ex aceto. Laser cum aceto ex quo panis madidandus*

dus. Dandum laser cum aceto & liquamine. Laser aceto solutum, quo comedenda tinguntur. Laser aqua solutum vel aceto & admixto sinapi, aut ovo sorbili transvoratum. Ob acrimoniam tumorem provocant Euphorbium, ferulago, laser, sinapi.

8 *Spicam Indicam.*] Magnopere mihi mirandum videtur spicam nardi & spicam Indicam tamquam diversas censeri. *Salmasius ad Solinum.*

Cap. XXXI.

[1] *Oenogarum ad Tubera.*

Piper, ligusticum, [2] coriandrum, [3] rutam; liquamen, mel & oleum modicè.

Aliter, Thymum, satureiam, piper, ligusticum: mel, liquamen & oleum.

Humelbergius.

1 *Oenogarum.*] Condimenti genus, vinum cum garo significans.

2 *Coriandrum.*] Coriandro subtrito cum aceto carnem incorruptam æstate servari putat M. Varro. Sanat ventris & intestinorum fluxiones semen: bibitur in choleris cum ruta. Plin. lib. XX.

3 *Ruta.*] In præcipuis medicaminibus ruta est. Plin. Ad crapulæ gravedines decoquuntur folia poturis: & in cibo vel cruda vel decocta condita-ve prodest. Idem. Sensus excitat, authore Celso.

Lister.

1 *Oenogarum.*] Lege *eleogarum*: nam omnino nulla fit vini mentio in hoc capite.

3 *Rutam.*] Nempe periculosa edulia sua peculiaria antidota requirunt. *Ruta contra fungos sive in potu detur, sive in cibo.* Plin. XX. 13. *Esu rutæ homines sibi cavisse, cujus præsidio nihil laeduntur, vel qui aconitum biberint.* Athenæus. Lib. III. c. 8. Auctoritas etiam peculiaris apud Antiquos rutæ fuit. *Invenio mustum rutatum populo datum à Cornelio Cethego in consulatu collegæ Q. Flaminii comitiis peractis.* Plin. Lib. XIX. c. 8.

CAP. XXXII.

[1] *Oxyporon.*

CUmini unc. 2. Zingiberis unc. 1. rutæ viridis unc. 1. [2] nitri ſcrupulos 6. [3] dactylorum pinguium ſcrupulos, 12. piperis, unc. 1. mellis, unc. 9. [4] Cuminum Æthiopicum, aut Syriacum, aut Lybicum aceto infundes, ſiccas & ſic tundes, poſtea melle comprehendis, [5] cum neceſſe fuerit, oxyporo uteris.

HUMELBERGIUS.

1 *OXyporon.*] Dicitur condimentum, quod ex aceto fit: ſic dictum, quod aceto conditum ad intinctus ſervaretur. Oxypora dicuntur etiam remedia præſentanea, hoc eſt, celeriter juvantia & citò penetrantia. Plinius de junipero, miſcetur & antidotis oxyporis.

2 *Nitri.*] Magnus nitro uſus eſt; hoc candorem opſonia contrahunt, præſertimque herbarum radices: potius ruborem maxime ex uſu ſalis petræ hodiernæ.]

3 *Dactylorum pinguium.*] Palmularum ſuccoſarum, palmulæ boni ſucci ſunt, & ſtomacho idoneæ, alvúmque adſtringunt, authore Celſo. lib. II. cap. 30.

4 *Cuminum Æthiopicum.*] Quod cæteris præfertur, deinde Ægyptium.

LISTER.

1 *Oxyporon.*] Elegans remedium ad recreandum infirmum ſtomachum, Medici alicujus inventum; ſcilicet condimentum craſſiuſculum formâ electuarii.

5 *Et cùm neceſſe fuerit, Oxyporo uteris.*] Tantæ æſtimationis vel ipſi Apicio noſtro ut ad verbum ferè repetitum ſit infra lib. III. c. 18. ubi iſtius medicamenti uſus quoque docetur; nempe non ſolum inter cœnandum ejus dimidium cochleare aceto & liquamine modicò miſces pro intinctu; ſed poſt cœnam etiam dimidium cochleare accipies; nempe accuratâ iſtius compoſitionis doſi, more medico. Sin alio ſenſu oxyporon hoc inter remedia celeriter juvantia & citò penetrantia interpretari libeat, omnes tres concoctiones, maxime ultimas, reſpicit.

CAP. XXXIII.

[1] *Hypotrimma.*

PIper, ligusticum, mentham aridam, nucleos pineos, uvam passam, [2] cariotam, [3] caseum dulcem: mel, acetum, liquamen, oleum, vinum, defrutum, aut [4] caraenum.

HUMELBERGIUS.

1 H*Ypotrimma.*] Id est, ut Hesychius ait, *ὑπότριμμα ἐκ φοίνικος καὶ μέλιτος καὶ κυμίνου καὶ ἄλλων τινῶν ἀρτυμάτων ἔργον.* h. est, *ex dactylis & melle, & cumino & aliis quibusdam condimentis opus.*

2 *Caryotam.*] Caryota palmula est, sic dicta quod capiti noceat. Hujus frequens usus est in condimentis, ceu videre licet in sequentibus.

3 *Caseum dulcem.*] Caseum recentem, non salitum.

4 *Cariotam.*] Lege, hujus ultimae dictionis loco, *Caraenum:* Et quoties in sequentibus inter liquores hanc dictionem positam repereris, pro ea substitue caraenum.

LISTER.

1 *Hypotrimma.*] Aliud simile superiori condimentum stomachicum, at liquidiusculum, sive intritus, unde dictum.

CAP. XXXIV.

[1] *Oxygarum* [2] *digestibile.*

PIperis [3] semunciam, [4] silis Gallici scrupulos tres, [5] cardamomi scrupulos 6. cumini scrupulos 6. folii scrupulum 1. menthae siccae scrupulos 6. tunsa cribrataque melle colligis: cum opus fuerit, liquamen & acetum addis.

Ali-

Aliter, piperis unciam I. petroselini, carei, ligustici uncias singulas, melle colligis; & cùm opus fuerit, liquamen & acetum addis.

HUMELBERGIUS.

1 OXygarum.] Condimenti genus est ex aceto & garo. De aceto, cujus frequens in condimentis usus est, Plinius Lib. XIV. c. 20. sic, *Aceti nequitiâ inest virtus magnos ad usus, & sine queis vita mitior degi non possit. — Cibos & sapores non alius magis succus commendat, aut excitat, quàm acetum, putredinem & corruptionem à rebus prohibet.* [extra stomachum; in quo tamen earum corruptionem in chilum celeriter conficit *Lister.*]

2 *Digestibile.*] Hoc est, quod digestionem & ciborum concoctionem adjuvat.

3 *Semunciam.*] Hoc est, unciam semis, sive dimidiam.

4 *Silphi Gallici.*] Lege, *filis Gallici.* Est aut sil sive sile, quod & seseli dicitur: Massiliense, quod Gallicum vocat *Apicius.* Adjuvat concoctiones potum cum vino semen, solvit tormina. Viatores contra frigora cum pipere & vino utiliter id bibunt. Dioscorides.

5 *Cardamomum.*] Semen ex India allatum.

LISTER.

1 *Oxygarum digestibile.*] Nempe illa semina piper, sil, cuminum, careum, ligusticum, petroselinum, cardamomum, item folium & mentha sicca, quòd vehementer ad digestionem faciant, omnia præparata, id est, tunsa cribrataque habere oporteat, melléque conservata ad intinctus: cùm verò opus fuerit, Oxygarum, id est, liquamen & acetum addes. Igitur titulus Oxygari digestibilis ex usu medico huic emparmati adhibetur, omniumque definitum pondus, more medico, cujus certè inventum est, præscribitur.

CAP. XXXV.

1 *Moretaria.*

MEntham, rutam, coriandrum, 2 fæniculum, 3 omnia viridia, ligusticum, piper, mel, liquamen, si opus fuerit, acetum addes.

 HU-

HUMELBERGIUS.

1 *Mortaria.*] Antiquus MS. codex habet *moretaria*, forte legendum *moreta*, utcunque intelliges condimenta & moreta, quæ in mortario coquinario tunduntur, & condiuntur, quæ & intrita, & intrimenta protrimentaque vocantur: item intinctus & embammata, quæ in mortario ex diversis rebus simul tritis, varii saporis & coloris plurifariam condiuntur: veluti piperatum, sinapium, alliatum, & alia, omnia à rebus, è quibus fiunt, nominata.

2 *Fœniculum.*] *Ipsum condimentis prope omnibus inseritur.* Plinius. Oxypotis etiam aptissimè. Quin & crustis subditur panis. Semen stomachum dissolutum adstringit, vel in febribus sumptum. Nauseam ex aqua tritum sedat. Pulmonibus & jecinoribus aptissimum. Ventrem sistit, cum modice sumitur. Idem.

LISTER.

1 *Moretaria.*] Mortarium, quasi moretarium, in quo subigebatur moretum, quod genus cibi intritum etiam vocabant. Moretarium quoque vocitabant, vel mortarium cibum ipsum. Donatus: ad Terent. Phorm. A. II. sc. 2. *Hoc inter rusticos de alliato mortario dici solet; & bene intriti*; propriè enim hoc genus cibi *intrita* dicitur. *Salmasius ad Solinum.* cap. 28. p. 269. a. ed. ultr.

3 *Omnia viridia.*] Nempe usui præsentaneo; forte ita magis efficacia ad digestiones; at gustûs haud ita grati, utpote acrioris; sed hæc stomachica embammata, aliter atque aliter, ut pluribus placerent, instituta sunt.

Atque hactenus condimenta omnigena ad sanitatem conservandam ex selectissimis medicamentis instituta; nec ea palato quidem insuavia aut ingrata sunt, nisi quatenus inusitata; certè ventriculi concoctionem mirificè adjuvent, quòd ferè universa acria & septica quodammodo sint; propter eandem quoque rationem, cùm vehementer aerata sint, venarum secundas, humorumque tertias eximiè promovent. Nobis autem singula percurrere non opus est; Humelbergii, quem vide, citationes ex Veteribus huic rei abunde satisfaciunt. Igitur in hoc primo libro reliquorum fundamentum jactum est; nam ferè in omni ferculo aliquid horum condimentorum inest.

APICII COELII

LIBER II.

Qui [1] SARCOPTES appellatur.

CAPUT I.

Isicia.

[1] ISicia fiunt [2] *marina* de cammaris & astacis : de [3] loligine: [4] de sepia: [5] de locusta. Isicium condies pipere, cumino, laseris radice.

Isicia [7] de loligine, sublatis [8] crinibus in pulmentum tundes, sicuti assolet pulpa: & in [9] mortario & in liquamine diligenter fricatur: & exinde Isicia [10] plassantur.

Isicia [11] de squillis, vel [12] de cammaris amplis. Cammari vel squillæ de sua testa eximuntur : & in mortario teruntur cum pipere & [13] liquamine optimo [14] pulpæ: Isicia plassantur.

[15] Omentata ita fiunt. Assas *jecur porcinum*, & tum [16] enervas: antè tamen teras piper, rutam, liquamen, & sic superimmittis jecur, & teres, & misces, sicut assolet pulpa, in omentum, [17] & singula involutantur folia lauri, [18] & ad fumum suspenduntur, quàm diu voles. Cùm manducare

care volueris, tolles de fumo, & denuò assas, [19] & siccum adjicies in mortarium, piper, ligusticum, origanum, fricabis: suffundes liquamen, [20] adjicies cerebella cocta, teres diligenter, ne [21] assulas habeat: [22] adjicies ova quinque & dissolves diligenter, ut unum corpus efficias: [23] liquamine temperas, & in patella ænea [24] exinanies, coques: cùm coctum fuerit, [25] versas in tabella munda. [26] *Tessellas* concides, adjicies in mortarium, piper, ligusticum, origanum; fricabis in se; commisces in cacabum: facias, ut ferveat; cùm ferbuerit, [27] tracta confringes, [28] obligas, coagitabis, & exinanies [29] in boletari: piper asperges, & appones.

Isicia [30] ex *Spongiolis*. [31] Elixatos, spongiolos conteres, & nervos eorum eximes: deinde cum iis [32] alicam elixatam & [33] ova conteres, & pipere in omento assabis: œnogaro perfundes; [34] & pro Isiciis inferes.

Isicia omentata. [35] Pulpam concisam teres cum [36] medulla siliginis in vino infusi: piper, & liquamen, si velis, & [37] baccam myrtheam exenteratam simul conteres: [38] *pusilla isicia* formabis; intus [39] nucleis & pipere positis: involuta omento subassabis cum [40] caræno.

HUMELBERGIUS.

1 S*Arcoptes.*] Id est σαρκόπτης, carnisecus. Quo nomine inscriptus est hic liber secundus à carnium insectione, eo quod in ipso de carnium incisarum eduliis & condimentis earum præparandis agitur. Docet autem non solùm animalium terrestrium, & in aëre volatilium, sed & in aquis piscium quoque carnium præparare & condire cibaria.

2 *Isicia.*] Isicia sunt, quæ propriè ab insecatione *insicia* dicuntur, authore Macrobio, Saturn. l. VII. c. 8. qui ait: *Isicium*

Isicium, quod ab insecatione insicium dictum : amissione enim litteræ postea, quod nunc habet, nomen obtinuit. Sunt autem edulia & cibaria ex carne concisa & insecta facta : quæ nunc per se, nunc reticulo, & omento circundata in sartagine, aliis etiam junctis rebus, & aromatibus aliquando, cum adipe, oleo, aut butyro friguntur. Alio nomine *Tomacula*, sive per syncopen *Tomacla*, & *Tomacina* aliquando vocantur. Insicia etiam aliquando farcimina vocantur, quæ carne concisa fartis, id est, impletis intestinis fiunt.

2 *Marina de cammaris & astacis, &c.*] Enumerat nunc pisces marinos aliquot, è quorum carne & pulpis carnosis lauta & opipara fieri possunt Isicia, docendo simul; qualibus opportunè condiri debeant condimentis. Suntque cum primis ejus generis pisces cammari & astaci: ubi animadversum est, quòd Apicius cammaros per astacos interpretatur. Tanquam usitatiore & notiore fortassis ætate sua vocabulo, sicuti & nostro quoque ævo multa Græcorum nomina usitata & nota magis sunt Latinis. Accipitur conjunctiva illa particula, *&* expositivè pro, id est. Sunt enim astaci qui & cammari.

3 *Loligo.*] Dicta quidem *loligo*, quasi voligo, ut scribit Varro, quoniam extra aquam volitet. Nam teste Plinio H. N. lib. IX. c. 29. *Loligo etiam volitat, extra aquam se efferens, quod & pectunculi faciunt, sagittæ modo.* E mollium genere. Celsus inter ea loliginem numerat, quæ intus minimè corrumpuntur.

4 *De sepia.*] Molles pisces, ut polypi, sepiæ, loligines, salsum quodammodo humorem habent, duri sunt, concoctionique renituntur. Si verò concoctione vincantur, haud parum alimenti corpori præbent. P. Ægineta. Sepiæ atramentum alvum movet. Celsus.

5 *De Locusta.*] Locusta marina, quæ *carabos* Græcè dicitur, crustatorum genus primum est, cui proximum alterum est *astacus*, à locusta non multum differens, quæ crustatorum maxima. *Unum hoc animalium nisi vivum ferventi aqua incoquatur, fluida carne non habet callum.* Plin.

8 *Crinibus.*] Hoc est, pediculis, cruribus, brachiis

9 *Mortario.*] Mortarium vas est in quo tunduntur, teruntúrve pistillo, quæ resolvenda sunt. Pistillum verò, quo res tunduntur ipsæ.

10 *Plassantur.*] Id est, finguntur, formantur, conficiuntur : ἀπὸ τοῦ πλάττειν, quod est *formare* & *effingere*.

11 *De squillis.*] Pisces sunt è crustatorum genere.

15 *Omentata.*] Scilicet Isicia, quæ omenta involuta, & circundata fiunt.

16 *Enervas.*] A nervis purgas, enervare est nervos eximere.

21 *Assulas.*] Partes crassiusculas, & asperas, filamentaque : dicuntur enim propriè assulæ fragmenta à marmorariis in cedendo marmore dispulsa, & quæ frangendis aliis rebus in longitudinem magis quam latitudinem disjiciuntur. Et inde

fit *assulatim* adverbium, quo Veteres pro minutatim usi sunt. Plautus, Capt. IV. sc. 2. *nisi dedolabo assulatim viscera.*

24 *Exinanies.*] Exinanire modò evacuare, modò attenuare est.

25 *Versas.*] Versare est vertere, & inter alia significata sua significat aliquando volvere & agitare.

26 *Tessellas.*] Id est, parva frustula quadrata. Est autem tessella diminutivum à tessera, & id est, quod ex omni parte quadratum est.

27 *Tracta.*] Per *tracta* intelligo quasdam quasi membranulas, quæ ex candida tenuissima farina cum aqua subacta fiunt. Utitur dictione Cato in libello de re rustica, in placentarum confectione.

28 *Obligas.*] Devincies, circunduces, & involves, sive asperges, & immisces.

29 *Volutari.*] Legendum est *Boletari*, quod vas est boletis serviens. Unde illud Martialis. l. XIV. Epigr. 101.

Cùm mihi boleti dederint tam nobile nomen,
Prototomis, pudet heu! servio colliculis.

30 *Ex spongiolis.*] Spongioli fungorum generis sunt. De quibus plura infrà.

32 *Alica.*] Alica nunc frugi genus est, nunc ex fruge facta farina, & inde pulticula & sorbitio. Alica pro pulte in sanitatis usu & medicina locum habuit. Plinius. Fiebat ex zea, fiebat etiam ex hordeo, cujus conficiendæ ratio in sequentibus etiam, sed operosior & elegantior docetur ab Apicio nostro: qua tamen facilior & paratior est illa, quam in Junio mense Tit. 12. docet Palladius his verbis. *Hordeum semimaturum, cui adhuc superest aliquid de virore, per manipulos ligabis, & torrebis in furno, ut facile mola possit infringi, & in modio uno salis aliquantum, dum molitur, miscere curabis ac servas.*

33 *Conteres pipere.*] Lege, *teres cum piperis.*

36 *Medulla siliginis.*] Lege, *medulla siliginea* vel *siliginis*, scilicet, panis, qui ex siligine factus est. Siligo autem tritici genus est & omnium firmissimum, ut Celsus tradit; & boni succi esse dicit, è siligine lautissimus panis, pistrinarumque opera laudatissima. Plinius.

37 *Baccam mixtam & temperatam.*] Lege, *baccam myrtheam exenteratam*, id est, decorticatam, & à cortice purgatam: quâ ante advectum piper loco ejus usi memorantur Veteres.

39 *Nucleis.*] Hic & in sequentibus, quando nucleorum nomine utitur sive adjuncto, tunc semper de pineis intellige.

40 *Careno.*] Carænum est mustum coctum, cui in coctura, una parte absumptâ, duæ remanserint, ex authoritate Palladii. mens. Octobr. Tit. 18.

CASPER BARTHIUS.

10 *Plassare.*] Est verbum Isiciis peculiare, & culinarium, quasi stipare dicas. *Adverf. p.* 1715.

16 *Jecur enervas.*] Est nervos seu fibras eximere, quo usu rarum id verbum, translatione frequen-

quentatissimum. *ibid.*

21 *Assula.*] Festucam tenuem designat. *ibid.*

26 *Tessellæ.*] Sunt carnes in quadrum concisæ, ut minutæ tesseræ *Tesserulas* in notissimo Lucilii versu legimus, de pavimento tessellatim strato, in quo tesseras vocat quadrangulares formas, ut *rotundas scutulas*, Palladius, lib. I. cap. 9. *ibid.*

28 *Coagitabis & exinanies in Boletari.*] Hæc Humelbergii est correctio. In libris fuit *volutari*, quod retinendum, & vas, quo volvuntur, & velut vannantur res, interpretandum puto. Verum est, Boletare esse vas boletis inferendis factum, ut fine capitis secundi videmus, sed non continuo: illud alterum nihili est *ibid.*

33 *Et ova conteres, &c.*] Inepte interpres hæc mutat, *deinde cum iis alicam elixatam & ova conteres pipere*, hoc est cum pipere teres. Ille mutat *teres cum pipere*, imptudens Latinitatis. *Adv. p.* 1716, 1744. [At falsus est Barthius: etenim nuspiam legitur neque apud Torinum, nec Humelbergium *teres cum pipere*; sed *& pipere in omento assabis*, pro *cum piperis momento assabis*. Suppressit particulam *&*. *Lister.*]

P. LAMBECIUS.

2 *Isicium.*] Male transformatur in *Hysitium* & *Esicium*, frequentissime occurrit apud *Cælium Apicium* in primis, l. II. c. 1. ubi ex professo agitur de Isiciorum præparationibus. Cæterum ex simplici vocabulo *Isicium*, factum porro est vocabulum compositum *Salsicium*, quasi *salsum insicium*, sive Isicium, & ex hoc denique corruptum vocabulum Gallicum *saucisse*, quod & apud Germanos nostros jam in usu est.

LISTER.

2 *Isicia fiunt marina de cammaris.*] *Varius Imperator primus fecit de piscibus Isicia, primus de Ostreis, & Leiostreis, & aliis hujusmodi marinis Conchis, & Locustis, & Cammaris, & Squillis.* Lampridius in vita Heliogabali, cap. 19. & pace Casauboni, Lampridius hic verus est: nam aliquis mihi ostendat velim, ut Isicia de ejusmodi rebus confecta inveniam ante Heliogabalum; certe nec in Plinio, nec in Athenæo.

Neque sine ratione hæc Isicia instituit, nam istiusmodi pisces sive crustacea, sive mollia insecta suo sale septico abundant; ita ut aliqua vel levi condimentorum adjectione parati, dupliciter stomacho commendantur.

7 *Isicia de loligine.*] *Loligo facilius quàm Polypus coquitur, nec ori est insuavis.* Athenæus.

8 *Sublatis crinibus in pulmentum tundes.*] Ita Ovidius Halieut. *Crinali corpore hæret*, pro pedibus sive brachiis. Imo & *ensis* ejus eximendus est, qui ferè *corneus* est. *In Loliginis vesica humorem contineri pallidum, non atrum: exigua valdè testa, & cartilaginea.* Athenæus. lib. VII.

cap. 22. Exiguâ quidem, præ sepiæ osse, *ensiformi*: vide illius piscis nostram Anatomiam. At corium, ut videtur, cum integris intestinis sive visceribus tundenda sunt in pulmentum; hæc autem mollia per se atque admodum tenacia sunt, ut bene tunsa omnis formæ susceptibilia sint. Non constat has pulpas sive pulmenta coquenda esse, sed cruda, tantùmque condita, edenda.

12 *De Cammaris amplis.*] *Amplius* legerem, quod semel ante in Titulo de iis loquutus est.

13 *Et liquamine optimo.*] Nam est vitiosum liquamen, vide superiore libro: & ejus etiam plura sunt genera: nempe sociorum garum, & alex, præter innumeras compositiones.

14 *Pulpa.*] Id est cammarorum & squillarum è testis suis exemptæ; an pulpæ carnis porcinæ?

17 *Et singula involutantur folia lauri.*] Exiguæ res fuerunt isicia, cùm singula lauri folia iis circundarentur; ita citius ad fumum suspensa siccarentur. Infrà *pusilla Isicia* formabis.

18 *Et ad fumum suspenduntur, quam diu voles.*] Ergo liquamen salis locum occupat; etenim liquamen muriæ quoddam genus est; nempe è sale liquato, & sanie piscium, insectorúmve.

19 *Et siccum adjicies.*] Mendum subest, & *succum adjicies* habet Torinus, at qualem! an legendum, *& sic ea adjicies.*

20 *Adjicies cerebella cocta.*] Porcellorum putà aut gallinarum & similium minutorum animalium, unde non cerebra, sed cerebella dicuntur.

22 *Adjicies ova quinque.*] Ex cerebellis & ovis coctis mira tenacitas instat placentarum.

23 *Liquamine temperas.*] Iterum addito ad gustum.

26 *Tessellas concides.*] Atque hæc propriè isicia sunt: nempe exiguæ quædam tesseræ, mox tractis obligandæ atque inferendæ.

31 *Elixatos spongiolos conteres, & nervos. eorum eximes.*] Torinus *spondylos* legit; at de mollibus tantum & crustaceis marinis loquitur Apicius in principio capitis: neque nervi sunt in aliquo testaceo, ostreo putà aut spondylo.

Veteres voluptarii fungos solos suis manibus præpararunt, succineis novaculis, aut argenteo apparatu, & cultro argenteo & catina putà. Plin. H. N. lib. XXII. cap. 23. Male Harduinus in hunc locum, *quarum è succino manubrium* fuit: imò ipsæ novaculæ ex toto succineæ aut argenteæ, quod ferrum fungos inficeret, maxime rubiginosum, & succum eorum in venenum verteret; ita certè crediderunt veteres, auctore Plinio.

34 *Et pro isiciis inferes.*] Simulata isicia, nam hic neque piscis, neque alicujus carnis mentio est; soli funguli ex ovis & alica elixata condiuntur & omentantur instar Isiciorum. Vide item præscriptum infrà repetitum, lib. III. capite penultimo.

35 *Pul-*

35 *Pulpam concisam.*] Porcinam putà.

38 *Pusilla Isicia formabis.*] Tessellas quasdam virtute obligatoria medullæ panis, infrà Isiciola, cap. 2.

39 *Intus nucleis & pipere positis.*] Ita Isiciorum formam fuisse constat velut quarundam placentularum quadratarum, in quibus intus quælibet condimenta involvi potuerunt, vel ipsa omento aut foliis circundari ad commodiorem subassationem.

CAP. II.

[1] *Hydrogaratum*, & [2] *Apodermum*, & [3] *Amylatum*.

[4] Isicia plena. Accipies adipes Phasiani recentes præduras, & facis ex iis Tessellas, cum pipere, liquamine, [5] caræno in Isicio includes, & hydrogaro coques, & inferes.

[6] *Hydrogarata* Isicia sic facies. Teres piper, ligusticum, [7] pyrethrum minimum: suffundes liquamen, temperas [8] aqua cisternina, dum [9] inducet: exinanies in cacabo, [10] tum isicia ad vaporem ignis pones, & [11] caleat, & sic sorbendum inferes.

[12] In isicia de Pullo. [13] Olei floris lib. I. liquaminis [14] quartarium, piperis [15] semuncia.

Aliter de Pullo. Piperis grana 31. conteres, mittis [16] liquaminis optimi [17] calicem, caræni tantundem, aquæ II. mittes, & ad vaporem ignis pones.

[18] Isicium simplex. [19] Ad unum liquaminis [20] acetabulum aquæ septem mittes, modicum Apii viridis, triti piperis [21] cochleare, isiciola incoques, [22] & sic ad ventrem solvendum dabis, hydrogaro [23] sales conditos addes.

Isicia

Iſicia [24] de pavo primum locum habent, ita ſi fricta fuerint, ut [25] callum vincant. Item ſecundum locum habent de Phaſianis. Item [26] tertium locum habent de cuniculis. Item quartum locum habent de pullis. Item quintum locum habent de porcello tenero.

[27] Iſicia *amylata* ſic facies. Teres piper, liguſticum, origanum modicum, ſilphium, zingiber minimum: mellis modicum, liquamine temperabis, miſces, adjicies ſuper iſicia: facies, ut ferveat, cùm benè [28] ferbuerit, [29] amylo obligas ſpiſſo, & [30] ſorbendum feres amylatum.

[31] Aliter: [32] piper teres pridie infuſum, cui ſubinde liquamen ſuffundes, ita ut benè tritum ac [33] lutulentum facias piperatum, cui [34] defrutum admiſces, quod fit de cotoneis, quod ſole torrente in mellis ſubſtantiam cogitur: quod ſi non fuerit, vel [35] caricarum defrutum mittes, quod Romani *colorem* vocant. Accipe deinceps [36] amylum infuſum, adjicies vel [37] oryzæ ſuccum, & lento igne fervere facias amylatum.

[38] Aliter: oſſicula de pullis [39] expromas, deinde mittis in cacabum porros, anethum, ſalem: cum cocta fuerint, addes piper, apii ſemen: deinde [40] orindam infuſam teres: addes liquamen & paſſum vel defrutum, omnia miſces, & cum iſiciis inferes.

Apodermum ſic facies. Alicam elixatam nucleis & amygdalis [41] depilatis & in aqua infuſis & lotis ex [42] creta argentaria, ut ad candorem pariter per-

perducantur, cùm jam miscebis, uvam passam, caraenum vel passum desuper confractum asperges, & in boletari inferes.

HUMELBERGIUS.

1 *Hydrogarum.*] Lege, *Hydrogaratum*, hoc est, isicium hydrogaro conditum: [quid corrigat nescio, nisi aliquam editionem Venetianam, nam Torinum *hydrogaratum*. legit *Lister.*]

2 *Apothermum.*] Lego *apodermum*, id est, ἀπόδερμον, excoriatum isicium, sic dictum, quod ex nucibus depilatis & excorticatis conficiatur, praesertim pineis & amygdalis. [At quidni *Apothermum* restituamus? nam ad istos fructus decorticandos calidâ opus est. *Lister.*]

3 *Ambolatum.*] Lege, *amylatum*, h. e. isicium cum amylo confectum.

7 *Pyrethrum.*] Radix herbae sapore maximè fervido.

9 *Induces.*] Lege, *inducet*, hoc est, coëat, & in unum cogatur.

10 *Et tamen.*] Lege, *& tum*, id est, deinde.

13 *Iolae floris.*] Ex antiquo exemplari legendum, *olei floris*. Quiquid sit, nos docet Plinius, l. XV. c. 6. Cùm ait, *Premi plusquam centenos modios non probant, factus vocatur. Quod verò post molam primum est, flos.* [quid si legendum sit *violae flores*: nam violae flores in primo libro, c. 4. mensis inferuntur. *Lister.*]

14 *Quartarium.*] Per quartarium intelligo hic quartam partem librae, quae continet uncias tres.

15 *Semuncia.*] Hoc est, uncia semis; vel dimidia.

17 *Cenlicem.*] Ex antiquo exemplari, *Calicem*. Qui poculi genus est, & vas potorium rotundâ specie.

20 *Acetabulum.*] Liquidorum mensura est, & quartae pars sextarii continens cyathos tres, authore Aphricano. Plinius tamen heminae quartam partem significare dicit, & P. Aegineta sesquicyathum implere acetabulum.

21 *Cochleare.*] Minimum mensurarum est cochleare, & octava pars Cyathi. [Vide infra l. III. c. 18.]

23 *Peces conditi.*] Utcunque legeris, sive *peces conditi*, sive ut MS. codex habet *facies conditi*: menda est, & sine intellectu verba: quare castigandus locus est & emendandus, legendumque, *sales conditos*: qui quales sint docuit author, lib. 1. [Torinus legit *pectines conditi*; at falsus est, cùm ad ventrem movendum sales isti purgatorii ante praescripti sunt: hinc quoque constat Humelbergium alios MSS. codices habuisse, atque alios Torinum. *Lister.*]

24 *De Pavo.*] Dicitur & Pavus & Pavo.

25 *Ut callum vincant.*] Id est, ut duritiem superent, hoc est, ut tenerescant & emollescant, citra tamen eliquationem.

26 *Secundum locum habent de cuniculis, item quartum, &c.*] Hic tertius ordo, & quod secundum concernet, deest: quare ex antiquo

antiquo MS. exemplari instaurandus est locus [at apud Torinum nihil deest ; *nam tertium locum habent de locustis.* Igitur constat vel ex hoc loco aliam aliquam editionem correxisse Humelbergium, partim suis conjecturis, partim fide veteris alicujus MS. codicis. *Lister.*]

27 *Isicia multa ab alieno.*] Legendum, *Isicia amylata*, id est, amylo confecta.

28 *Voluerit.*] Lege, *ferbuerit* vel *bullierit.*

29 *Amylo obligas spisso.*] Amylum fit ex omni tritico & siligine [sola & longa maceratione fine mola.] vide Catonem.

30 *Subruendum feres amulum.*] Legendum, *& sorbendum feres amylatum.*

33 *Luculentum.*] Ex antiquo scripto exemplari legendum *lutulentum*, id est, spissum & crassum.

34 *Defrutum de cotoneis.*] Hoc est, vinum cydonite, quod solis ardore in defruti modum & mellis crassitudinem coctum & redactum est.

35 *Camarum.*] Lege, *caricarum* vinum scycite, quod è carica fico decoctione in defruti substantiam redactum sit.

37 *Oriza succum.*] *Italici*, inquit Plinius, *maximè oriza gaudent*, ex qua ptisanam conficiunt, quam reliqui mortales ex hordeo.

39 *Expromas.*] Expromere vocat proferre, eximere, ejicere.

40 *Ordiam.*] Legendum *Orindam.* Quæ panis genus est, & ex quo conficitur. Semen Æthiopiæ peculiare, & sesamo persimile, quod coquentes vescuntur, ut in Lexico author est Hesychius.

41 *Depilatis.*] Hoc est, decorticatis, à pelle & cortice depuratis & emundatis. Unde & condimento & isicio huic apodermi nomen inditum putamus : [at aliter sentimus ; vide suprà.]

42 *Creta argentaria.*] Nitorem argenteum reddens.

CASPER BARTHIUS.

20 *Acetabulum.*] Inter mensuras habitum docemur Epistola Plinio adscripta apud Marcellum. *Ad 20. libras hordei adjiciantur tres libræ lini seminis, coriandri selibra, salis acetabulum.* Adv. p. 1716.

41 *Depilata amygdala.*] Aliter capiendæ sunt, quàm putarit Interpres ; non enim *decorticatis* sonat, sed pilo detusis putaminibus. Est enim pilum idem quod pistillum, clava, qua in mortario quid tunditur. C. Aurelianus, l. III. Acut. c. 4. *pilam* pro ipso mortario accepisse videtur: *tunc iisdem diebus mittimus medicamentum in pilam, & conterentes formamus trochiscos.* ibid.

LISTER.

4 *Isicia plena.*] Nempe quæ aliquam carnem involvant; ut quæ sequuntur, quæ carnem phasianorum aut pavonum adiposam & præduram, pectoris putà, tessellatim incisam includunt.

5 *In isicio includes.*] Scilicet obvolves ; quia isicia tractorum sive placentularum more, membranaceæ quædam & tenaces pulpæ fuerunt.

6 *Hydrogarata isicia sic facies.*] Nempe

Nempe juscula ex hydrogaro ad isicia condienda.

8 *Aqua cisterninà.*] Pluviatili putà. Ob salubritatem præ cæteris hydrogarum conficiendum, ut suprà dictum est de hydromeli. *Potus aqua imbrialis offerenda, quàm vulgò cisterninam vocant*, C. Aurelianus, Chron. l.II.c. 13. i. e. vulgus Afrorum.

10 *Tum isicia ad vaporem ignis pones.*] Lento igni, infrà, at quæ isicia? nempe omnigena & primo & hoc capite deinceps nominanda.

11 *Et sic sorbendum inferes.*] Igitur hæc isiciola fuerunt & tessellata, ut sorberi possint, tanquam panis alicujus buccellæ è jusculo.

12 *In isicia de pullo* ——— *aliter de pullo.*] Aliter in isicia de pullo, hic condimenta tantùm narrantur: ipsa autem isicia qualia superiora: hæc juscula conficiuntur ad condienda isicia de pullo.

16 *Liquaminis optimi.*] Valde diligens est, ne liquamen non optimæ notæ sit, in quo certè summa condimenti gratia.

18 *Isicium simplex.*] Non plenum aliqua carne inclusâ. Ita melius respondent Medici intentioni, ut ventrem solvant. Item illa simplicia isiciola ideo dicta sunt, utpote parva segmenta quadrataque velut placentarum.

22 *Et sic ad ventrem solvendum dabis, hydrogaro sales conditos addes.*] Lege *& si.* De istis verò salibus purgatoriis suprà. Ita hæc isicia medice quoque exhibita sunt, quod supra artem culinariam est, & diæteticen agnoscit.

19 *Ad unum liquaminis acetabulum, aquæ septem mittes.*] *Hydrogarum Romanorum ducum primus Heliogabalus publicè exhibuit.* Lamprid. in Heliogab. c. 29.

24 *Isicia de pavo primum locum habent.*] *Ptolomaus Rex, qui a fratre regno pulsus* (temporibus ultimis Reip.) *cum ad sacrum Senatum confugisset, commentariis suis scribit immensam vim pavonum Romæ à se conspicatam fuisse.* Athenæus Deipn. l. XIV. c. 20.

Hic autem enumerat è quibus carnibus isicia plena fiant, & ad quintum locum procedit, suas cuique carni excellentias adscribendo: gustum itaque sui seculi diligenter explicat.

27 *Isicia amylata sic facies.*] Ex amylo, loco medullæ panis, aut alicæ, aut tracti alicujus jusculum pro isicils inspissatur atque sorbendum infertur. Frumenti farina in amylo aquæ vi putrescente resolvitur; a mola verò farina sicca excutitur: igitur amylum videtur salubrius & stomacho aptius esse.

31 *Aliter.*] Hic condimentum docet ex amylo; de isiciis verò silet: quæ pro cujusque gustu eligenda sunt è supra narratis.

32 *Piper teres pridie infusum.*] Ut tenerescat, cùm bacca sit piper. En garum vel oinogarum piperatum! elegans sane conditum, cujus apud veteres tanta æstimatio fuit, idque meritissimè propter stomachi concoctionem, suprà piperis grana 31 numerat, quæ mira accuratio fuit: forte ad drachmæ pondus.

36 *Amylum infusum.*] *Amulum* vel *amolum* scribebant veteres non

non *amylum*: ita semper scribitur apud Apicium, ut in vetustissimis quibusdam Vindiciani ex Apicio excerptis, quæ penes me sunt. *Amulum ex oriza*. SALMASIUS in notis ad vitam Alexandri Severi cap. 37. [ista tamen citatio nuspiam reperitur apud Apicium; paulo tamen infrà *orizæ succum* imperat: ita nec amylum apud Torinum aut Humelbergium aliter legitur, quàm cum *y. Lister.*]

37 *Oridia.*] Hæc autem verba alibi Salmasius ex excerptis Apicii profert, in notis ad Antoninum Pium cap. 9. *Oridia pro oriza; in excerptis Viridarii* (quem infrà rectius Vindiciani nominat) *ex Apicio, quæ manu* scripta habemus. *Amyla bis de oridia propter spissitudinem superfundes, & tum inferes.* Hæc quoque excerpta agnoscit Gruterus.

Oryzam medici uno ore inter ὀλιγοτροφα, *i. e. quæ leniter alunt, connumerant. L. Nonnius.*] Tamen nullo frumento aut leguminibus æquè benè satiamur, & inediam diuturniorem patimur. Ex hac Indi & plerique Orientis populi panes cogunt, illisque penè solis laute victitant.

35 *Vel caricarum defrutum mittes, quod Romani colorem vocant.*] De Romanis loqui videtur, ac si is non ex iis fuerit; sed de omni condimentorum genere & loco sua sumpsisse.

38 *Aliter, ossicula de pullis expromas.*] Idque fit de officulis integris & non confractis pullorum, omni scilicet carne ante circumcisâ ad isicia conficienda: itaque ex ossiculis coctis & carnis bona parte nudatis jusculum valentius conficitur ad isicia condienda.

41 *Amygdalis depilatis & in aqua infusis & lotis creta argentaria.*] Aquâ scilicet calidâ, ut facilè decorticentur: & lotis ad candorem amplius conciliandum ex creta argentaria; nempe integris amygdalis: ita vana & futilis est interpretatio C. Barthii contra Humelbergium.

Porrò de amygdalis dulcibus intelligendum est; nam amaræ ferè ex toto medicamentosæ sunt.

42 *Lotis ex creta argentaria.*] Ita elegantiæ condimentorum studuit Author: ista autem creta multo salubrior calce quavis viva, & ex terris medicamentosis sive sigillatis habenda est.

CAP. III.

[1] *Vulvulæ. Botelli.*

[2] VUlvulæ isiciata sic fiunt. Piper tritum & cuminum, [3] capita porrorum brevia duo à mole

mole purgata, ruta, liquamen, admiſcentur pulpæ benè tunſæ & fricatæ. Denuo ipſo ſubtrito ita ut commiſceri poſſit, mittas piperis grana & nucleos, & 4 calcabis in mortario bene loto, & coquuntur ex aqua, oleo, liquamine, faſciculo porrorum & anetho.

5 Botellum ſic facies. Ex ovi vitellis coctis, nucleis pineis conciſis, cepam addes, porrum conciſum, 6 jus crudum miſces, piper minutum, & ſic inteſtinum farcies, adjicies liquamen & vinum & ſic coques.

HUMELBERGIUS.

1 *Vulvulæ.*] Vulvulæ dicuntur farciminis genus à volva, quod in inteſtinis involvantur ad modum vulvæ ſuillæ, quæ olim lautiſſimi erat cibi. Unde involucrum etiam illud album & tunicam in ovi ſpeciem, boletos prorumpentes involventem quòd involvat ipſos, *volvam* appellat Plinius. lib. XX. cap. 22.

3 *Capita porrorum brevia duo à mole purgata.*] Hoc eſt, porri ſpicas, & nucleos duos parvos ab integro bulbo ſeparatos, & à crinibus & pelle purgatos. Apicius *molis* vocabulo, integrum bulbum intelligit; qui reſpectu nucleorum magnus eſt, nuclei contra parvi & crinium reſpectu breves.

4 *In materia bene lota.*] Legendum putamus, *in mortario benè loto.*

5 *Botellum.*] Botelli & botuli vocantur farciminis genus, è carne ſuilla, adepibus conciſis & aliis rebus impletis inteſtinis: à bolis, hoc eſt, fruſtulis carnis ſic appellati, ut quidam volunt. (*Feſt.* V. *Botulus*) Bolus enim cujuſque rei fruſtum ſignificat. Martial. l. XIV. ep. 70.

Qui venit Botulus mediâ tibi tempore brumæ
Saturni ſeptem venerat ante dies.
——— *Boletos imitatur & botellos.*
Martialis. l. XI. ep. 32.

6 *Thus crudum.*] Lege *jus crudum.* Thuris enim nullus in opſoniis uſus: nec ejus alicubi in toto opere fit mentio.

CASPER BARTHIUS.

4 *Calcabis.*] Calcare Apicio eſt tundere. Ita loquitur Palladius quoque, l. XII. c. 21. lib. I. c. 16. *Adverſ. p.* 1716.

LISTER.

2 *Vulvula iſiciata ſic fiunt.*] Hoc

E

Hoc eſt, iſiciata quædam ex porcellæ vulva tunſa & fricata, more iſiciorum, ſic fiunt.

3 *Capita porrorum brevia duo à mole purgata.*] Purgatis porri radicibus crinalibus; & reſecta altera extremitate herbida & vireſcente, reſtant tantùm brevia capita firma & albida.

4 *Et calcabis in mortario benè loto.*] Alii libri editi habent, *in materia benè lota*, id eſt, *in tabula munda.* Quid ſi legas in *matrice benè lota* intrudas; tùm iſtæ pulpæ ſive ſubtritum dicuntur de alia aliqua parte carnis porcinæ.

5 *Botellum.*] Botellos vel botulos ex ſanguine etiam paratos fuiſſe, auctor eſt Tertullianus, Apologetico adverſus gentes. c. 9. *Denique inter tentamenta Chriſtianorum, botulos etiam cruore diſtentos admovetis, certiſſimi ſcilicet illicitum penes illos, per quod exorbitare eos vultis.*

6 *Jus crudum.*] Pro *thus crudum*, at nec ita aliquid certi exprimit, niſi intelligatur de aliquo jure ſuperioris capitis.

CAP. IV.

[1] *Lucanicæ.*

LUcanicas [2] ſimiliter, ut ſupra ſcriptum eſt. Lucanicarum confectio, teritur piper, cuminum, ſatureia, ruta, petroſelinum, [3] condimentum, baccæ lauri, liquamen, & admiſcetur [4] pulpa benè tunſa, ita ut denuò benè cum ipſo ſubtrito fricetur, cum liquamine admixto, pipere integro & abundanti pinguedine & nucleis: farcies inteſtinum perquam tenuatim productum & [5] ſic ad fumum ſuſpenditur.

HUMELBERGIUS.

1 *LUcanicæ.*] Farciminis genus ſunt, à Lucanis populis ſic dictæ, à quibus ex mediocri inteſtino mulieres Romanæ facere didicerunt.

Filia Picenæ venio Lucanica porcæ,
Pultibus hinc niveis grata corona datur. Martialis l. XIII. ep. 32.

LISTER

LISTER.

2 *Similiter ut scriptum est.*] De vulvulæ isiciatis & botellis.

3 *Condimentum.*] Quid ita dicatur per excellentiam, me latet: videtur juri crudo superioris capitis respondere. Torinus legit *condimentum bacca lauri*, sine interpunctione.

4 *Pulpa benè tunsa.*] Porcina putà: ita de abundanti pinguedine porcina cocta.

5 *Et sic ad fumum suspenditur.*] Crudum: sed cum uteris, coquendæ sunt vel ex œnogaro vel hydrogaro & oleo, ut suprà dictum est; aliter lucanicæ non omnibus similiter se haberent cum vulvulis isiciatis & botellis.

CAP. V.

[1] *Farcimina.*

[2] OVa & cerebella teres, nucleos pineos, piper, liquamen, laser modicum, & his *intestinum implebis*, elixas, postea assas, & inferes.

Aliter, coctam alicam & tritam cum pulpa concisa & trita una cum pipere, & liquamine, & nucleis: farcies intestinum, & elixabis, deinde cum sale assabis, & cum sinapi inferes: [3] vel sic concisum [4] in disco.

Aliter. Alicam purgas, & cum *liquamine intestini* & [5] albumine porri, concisi minutatim simul elixas. Elixato tolles pinguedinem, concides, & [6] compendia, aliàs *copadia*, pulpæ, in se omnia commisces. Teres piper, ligusticum, ova tria: hæc omnia in mortario permisces cum nucleis & pipere integro, liquamen suffundes, intestinum imples, elixas & [7] subassas, vel elixum tantùm appones.

 Ali-

Aliter. [8] *Circellos isiciatos.* [9] Reples intestinum impensa isicii, & circellum facies rotundum, fumas, cùm fumaverit, subassas, [10] exornas, [11] oenogaro phasiani profundes, sed cuminum addes.

HUMELBERGIUS.

1 F*Arcimina.*] Farcimina dicuntur intestina carne minutim concisa referta. Sic dicta à farciendo. i. e. implendo. Replentur enim variis rebus ceu carne frustulatim, minutatimque incisa, sanguine, adipe suillo, aromatibus, sale & rebus aliis. Et inde fartores, qui farcimina faciunt.

4 *Disco.*] Discus est orbis & instrumentum mensarium, super quod carnes & alia cibaria mensæ inferuntur.

5 *Albumine porri.*] Legendum, *albamine porri*, hoc est porri medulla, quæ alba est. [Torinus legit. *Abdomine porroque.* Lister]

6 *Compendia.*] Compendium dicitur, quod parsimonia quadam servamus. Alterum MS. exemplar habet *copadia*, de quibus plura in sequentibus: [hic innuit se duos codices MSS. habuisse. *Lister*]

7 *Subassas.*] Hic adscribe ex antiquo manuscripto codice hæc verba: *vel elixum tantùm appones. Aliter. Circellos isiciatos. Reples intestinum:* & reliqua ut reddita sunt in textu.

8 *Circellos.*] Per circellos intelligit farcimina in circuli formam & rotunditatem efficta.

9 *Impensa.*] Dicitur, quod rei alicui impenditur.

10 *Exornas.*] Verbo exornare utitur Apicius pro ordinatim & ornatè eleganterque disponere, collocare, & adornare.

CASPER BARTHIUS.

8 *Circelli.*] Genus est farciminis minuti, quod videntur Veteres patinis pulte plenis instar coronæ circumposuisse, ut de Lucanicis Martialis lib. XIII. Ep. 35.

Filia Picena venio Lucanica porcæ
Pultibus hinc niveis grata corona datur. Adv. p. 1716.

LISTER.

2. *Ova & cerebella.*] Ova & cerebella porcina putà, cocta.

3 *Vel sic concisum inferes.*] Nempe intestinum fartum, elixumque, inque plures partes concisum per se inferes in disco, [*seu mensula* addit Torinus *Lister*] sinapi omisso.

4 *In Disco.*] Rectè Humelbergius discum interpretatur instrumentum mensarium. Torinus mensulare, ubi plura cibaria simul inferri consueverunt: idem sonat *Ferculum.* Ferculum inquit Casaubonus, esse *παράθεσιν*, mensam unam omnes nôrunt: sed rationem nominis non omnes observarunt. Propriè ferculum est *τρόπαιον*, cujus forma nota ex num-

nummis & historia. His similia erant mensarum fercula. Non enim lances mensis imponebant elegantiores: sed machinulis quibusdam, venusto artificio elaboratis partim imponebant, partim appendebant. In Satyrico Petronii cœna lautissima describitur, cujus gustatio, sive promulsis mensæ, ita fuerat exhibita: cap. 31. *In promulsidari* (mensam intellige, quam & gustatoriam vocant) *asellus erat Corinthius cum bisaccio positus, qui habebat olivas in altera albas, in altera nigras. Tegebant asellum duæ lances, in quarum marginibus nomen Trimalcionis inscriptum erat & argenti pondus. Ponticuli etiam ferruminati sustinebant glires melle & papavere sparsos: fuerunt & tomacula supra craticulam ferventia argenteam posita: infra craticulam Syriaca pruna cum granis punici mali.* Deinde remota gustatoria sequitur ferculum, quod ita exhibetur: cap. 35. *Repositorium rotundum duodecim habebat signa in orbem disposita: super quæ proprium convenientemque materia structor imposuerat cibum; super arietem cicer arietinum, super taurum bubula frustum.* Similia apud Græcos legas. In vita Octav. Cæsaris Suetonii.

8 *Circellos isiciatos.*] Hi desunt in Torino: at hæc ultima verba, *œnogaro phasiani perfundito* priori condimento addidit; cætera omnia apud eum desiderantur.

9 *Reples intestinum impensâ isicii.*] Unde constat isicia nuda fuisse: tamen extra interdum omentata; interdum intus plena: at fere simplicia & tessellata.

11 *Oenogaro phasiani.*] Condimento sive jusculo supra, cap. 2. ad isicia ex phasiano.

APICII COELII

LIBER III.

Qui [1] CEPUROS appellatur: Id eſt, HORTULANUS.

CAP. I.

[2] *De oleribus, ut omne olus ſmaragdinum fiat.*

OMNE olus [3] ſmaragdinum fiet, ſi cum [4] nitro coquatur.

HUMELBERGIUS.

1 *Cepuros.*] Id eſt, κηπουρὸς olitor ſive hortulanus, & inde etiam *Cepuria* dicuntur hortenſia, quæ Antiqui *acetaria* nuncupabant ab accipiendo. Plin. lib. XIX. cap. 4. *Horti*, ait, *maximè placebant, quia non egerent igni, parcerentque ligno. Expedita res & parata ſemper, unde acetaria appellabantur. Facilia concoqui, nec oneraturo ſenſum cibo, & quæ minimè accenderent ad deſiderium panis.* Pars eorum ad condimenta pertinens fatetur non domi *verſuram fieri ſolitam.* Eſtque hortus omnino pauperis ager, & macellum. Verùm hortus non ſemper unius ſignificationis fuit: apud antiquos enim omnis villa hortus dicebatur. Cæterum hortus communi ſignificatione locus dicitur, in quo herbæ & olera diſpoſitis areolis naſcuntur, & hortus olitorius vocatur. Olus verò dicitur omnis herba, qua veſcimur. Theophraſtus: *Olera enim vocamus, quæ in uſu cibario ſunt, ut intubum, aphaca, porcellia, ſeneceo, atque in totum quæcunque intubacea ſunt propter foliorum ſimilitudinem.* Demum indidit huic libro Cepuri nomen Apicius noſter, quod in eo de oleribus, quæ in cibum aſſu-

assumuntur, & eorum pulmentariis & condimentis agat, & ipsa conficere doceat.

2 *De oleribus, ut omne olus smaragdinum fiat.*] Hæc omnia tituli vice scribito. Deinde caput ipsum inchoato & perficito sic. *Omne olus smaragdinum fiet, si cum nitro coquatur.*

3 *Smaragdinum.*] Hoc est; viride, nitidum, splendidum translucidumque, & aspectui jucundum, ceu gemma smaragdus.

4 *Nitro.*] Nitrum minerale est, cujus quondam aliquibus locis usus pro sale fuit, tanta illi coloris, saporis, & totius substantiæ similitudo est, & à salis natura non multum distans. Eo olera viridiora fiunt. Huic illud Martialis. lib. XIII. ep. 14.

Ne tibi pallentes moveant fastidia caules:
Nitratâ viridis brassica fiat aqua.

Est autem aliud ab eo. Quod nunc decocta terra ad bellorum usus fingitur, & sal nitrum, etiam atque sal petræ vocatur.

CASPER BARTHIUS.

3 *Smaragdinum.*] Antiqui à colore smaragdi dixerunt: sed Isidorus Orig. lib. XVI. cap. 7. *Smaragdum* à colore dictum ait, cum omne satis (ut loquitur) viride sit Antiquis *smaragdum*; invenio eum colorem judicatum esse oculis valde salubrem.

Marcellus Rhapsodus, c. 8. *Scarabæus smaragdini coloris tantum beneficii præstare oculis dicitur, ut visionem ei acutissimam reddat, qui eum contemplatus fuerit assiduè.* Advers. pag. 1792.

LISTER.

4 *Nitro.*] Aliud fuit nitrum Antiqnorum, atque aliud salpetra hodierna, novitium inventum. Id autem nitrum, quod ipse ex Ægyptiæ celebri nitrario coxi, ad sal ammoniacum accedit. Vide Acta Philosophica Londinensia.

Nitrum autem amarum est, quo saturatur Ægyptia terra: ideo brassicam oriri amaram in Alexandria: quod autem semen in Alexandriam è Rhodo fertur, in annum efficere brassicam dulcem, sed quæ post id tempus pro natura loci amarescat. Diphilus Siphnius apud Athenæum. Deipn. IX. c. 2.

Apiciana autem brassicarum coctura; nempe iis oleo & sale, priusquam coquantur, maceratis: *Ita viriditas*, inquit Plinius, *in coquendo etiam custoditur, non aliter quàm nitro*; certè ad salubritatem longe præferenda est. Ex hodierno verò usu, aquæ vehementer bullienti addes piper integrum, salem, butyri modicum, brassicam mox, aut quaslibet herbas virides injicies.

CAP. II.

[1] *Pulmentarium ad ventrem.*

[2] BEtas minutas & [3] porros requietos elixabis, in patina compones. Teres piper, cuminum, ſuffundes liquamen, paſſum, ut [4] quædam dulcedo ſit: facias ut ferveat, cùm ferbuerit, inferes.

Similiter [5] polipodium in tepidam mittis, ubi mollierit, rades: & minutum cum pipere & cumino trito in [6] patinam ferventem mittes, & uteris.

[7] Aliter ad ventrem. Facies betaceorum faſces, deterges, laves, in eorum medium nitrum aſperges, & adligas ſingulos faſces, mittes in aquam, cùm coxeris, condies patinam, cum eadem paſſum vel carænum, & cuminum, & piper aſperges, & oleum modicum, ubi ferbuerit, polypodium [8] & fruſta nucum cum liquamine teres, in ferventem patinam fundes, cooperies, ſtatim depones, & uteris.

Aliter. Betaceos Varronis. Varro. Betaceos, ſed nigros, quorum deterſas radices & [10] mulſo decoctas cum ſale modico & oleo: [11] vel ſale, aqua, & oleo [12] in ſe coques, juſculum facies & potabis: [13] melius erit, ſi in eo pullus ſit decoctus.

Aliter ad ventrem. [14] Apios virides, cum ſuis radicibus, lavabis & ſiccabis ad ſolem, deinde [15] albamen & capita porrorum ſimul elixabis in caç-

caccabo novo, ita ut ad tertias deferveat, postea teres piper, liquamen, & aliquantum mellis humore temperabis, & 16 aquam apiorum decoctorum colabis in mortario, & superfundes apio, cùm simul ferbuerit, appones; & si libitum fuerit, apios adjicies.

HUMELBERGIUS.

1 P*ulmentarium ad ventrem.*] Hoc est, ad alvum astrictam emolliendam pulmentum. Pulmentarium est pulmentum & cibus pulmentaris, id est, cibus ad modum pultis factus. A pulte siquidem dictum est pulmentum. Puls autem cibus est ex farre in pulverem, & farinam crassiorem redacto factus, quo longo tempore pro pane usi fuerunt Veteres, ut testatur Plinius, H. Nat. lib. XVIII. cap. 8. cujus hæc sunt verba; *pulte autem, non pane longo tempore vixisse Romanos manifestum.* Quoniam inde & pulmentaria hodieque dicuntur, sive puls ipsa, sive quicquid vis aliud, quod inter cibos ad modum pultis factum sumitur, hoc est, pulmenti vicem quod implet, & à quibus pulmentaris cibus appellatur.

2 *Betas minutas.*] Betas minutas & tenellas, quæ majoris in emolliendo ventre sunt efficaciæ, præsertim candida, qua alvus solvitur, cùm nigro potius inhibeatur: authore Plinio.

3 *Porros requietos.*] Hoc est porros non commotos, nec plantatos, quos *virgines* vocat etiam Marcellus medicus, & tales majoris acrimoniæ sunt, & ideo quoque efficaciores.

4 *Quædam ducenda.*] Legendum ex scripto exemplari, *quadam dulcedo.* [*Ut quæ ducenda sint.* Torinus. *Lister.*]

5 *Polypodium.*] *Polypodii succus exprimitur aqua madefacta, & ipsa radix concisa inspergitur oleri & betæ & malvæ vel salsamento, vel cum pulticula coquitur ad alvum leviter solvendam, vel in febri.* Plinius. Polypodium ad alvum dejiciendam cum aliis miscet etiam Cato. *Radicem purgatam cum malva coquito & jus earum bibatur, sine labore vel aliquo tædio ventrem deducit, & omnes æstus.* Apuleius. Estque nunc Medicis ad eundem effectum in multo usu.

6 *Patinam.*] Patina vas est mensarium, nunc vero coquinarium, in quo cibi coquuntur, sic dictum quòd pateat.

7 *Aliter ad ventrem. Facies betaceorum, &c.*] Hoc totum pulmentarium ex vetusto MS. exemplari adscripsimus. In quo etiam non una menda fuit, præsertim in his verbis, *facies detergine:* pro quibus legendum, *fasces, deterges:* item pro *nigrum*, legendum, *nitrum*, pro *frustra*, *frusta*, & pro *quo operies*, *coope-*

ries. Verum per betaceos intellige plantæ asparagos sive cymas, de quibus amplius mox post. per nuces autem intellige, *juglandes* potissimum & præsertim virides, quæ humidiores sunt, ventremque subducunt, quamvis aridæ quoque, si in aqua maceratæ ab interno putamine mundentur, recentioribus haud minus efficaces sunt. Ut est author P. Ægineta.

9 *Betaceos Varronis, Varro, &c.*] Quod nunc ponit pulmentarium Apicius, ad Varronem refert authorem. Varro scripsit *Satyras*, inter illas est, quam περὶ ἐδεσμάτων inscripsit: Anthore A Gellio, lib. VII. c. 16. & lib. XV. cap. 19. è quibus forte hic, & quem infra lib. VII. de bulbis citat Apicius, desumptus est locus.

10 *Mulso.*] Mulsum est, quod Græci οἰνόμελι dicunt, ex vino & melle confectus potus. *Multi senectam longam*, inquit Plinius, H. Nat. Lib. XXII. c. 24. *Mulsi tantum intinctu toleravere, neque alio ullo cibo, celebri Pollionis Romuli exemplo, quem centesimum annum excedentem, cùm Divus Augustus hospes interrogaret, quanam ratione maximè vigorem illum animi corporisque custodisset, ille respondit, intus mulso, foris oleo.* Varro regium morbum cognominatum arquatum tradit, quoniam curetur mulso. Idem apud Plinium. H. N. l. XXII. c. 24.

11 *Vel sale, aqua, & oleo.*] Hæc ex vetusto exemplari adscripta sunt.

12 *In se cocta jusculum facere, & potari melius etiamsi.*] Lege, *in se coques, jusculum facies, & potabis: melius erit si, &c.* [Aliter legit Torinus.]

14 *Apios.*] Apios herba radicem piro similem habet: succus acetabuli mensura Hydropicis datur. Plinius: radix intus habet mammam candidam, extra cortices nigros. Idem.

15 *Albam.*] Lege *albumen*, hoc est, partem interiorem [Apios radicis] candidam & à cortice exteriore nigro purgatam. [Aliter legit Torinus: *deinde allia & capita porrorum simul elixabis* Lister.]

Casper Barthius.

3 *Requieti porri.*] Sunt, qui postquam terra evulsi sunt, aliquo sunt tempore servati. Columella, lib. VII. c. 8. *Lacte fieri debet* (caseus) *sincero: & quàm recentissimo: nam requietum vel mistum celeriter acorem concipit.* Virides herbas iis opponere videtur Apicius, ut in eodem capite: *Apios virides cum suis radicibus lavabis. Porros virgines* non videtur eosdem dicere Marcellus, ut vult doctissimus Apicii interpres Humelbergius. Sed qui semine suo orti, non plantati sunt aliunde, c. 9. *porros virgines, id est, non plantatos impari numero, & lumbricos terrenos impari numero capies. Et simul, ex oleo optimo ad tertias decoques, &c.* Adverſ. p. 1792.

12 *In se coquere.*] Tantum coquere, ut subsidat, atque decrescat. *Vel sale, aqua & oleo in*

in se coques, jusculum facies, & potabis. Ita lib. I. cap. I. *Si effervere cœperit, vini rore compescitur, præter quod subtracto igni in se redit.* Ibid.

LISTER.

1 *Pulmentarium.*] Idem quod aliis pulmentum, id est, jusculum conditum. Cælius Aurelianus innumeris locis. Chronicor. lib. I. cap. I. *Pulmentum damus turdorum, ficedularum, aut ex pullis columbarum vel gallinarum —— agrestia dabimus pulmenta, ut leporis aut capreæ —— pulmentum dabimus porcinum, tenerum ex aqua, vel non curiosè conditum ex anetho & sale —— pulmentum dabimus salsum, assum vel coctum —— salsamentis admiscemus cerebrum —— & alia ejusmodi infinita.*

I *Pulmentarium ad ventrem.*] Ad ventrem movendum: imò sanitatis tuendæ causâ, hoc totum caput privatim institutum est. Multi sanè medici antiqui de re coquinaria scripserunt, ab ipsis Hippocratis temporibus; quorum longam seriem exhibuit Athenæus tanta iis cura fuit de victûs regimine ritè adhibendo: quæ verò hîc descripta sunt pulmentaria, plane medicamentosa sunt, & propter elegantiam eorum, ad medicinam adulatricem peculiariter attinent.

3 *Porros requietos*] Porri ex transplantatione & majores & multo mitiores fiunt; sed hîc integra porrorum virtus requiritur, tanquam in usu medico,

5 *Polypodium.*] Nihil eo antiquius exhibitum fuit in medicina, culinave; verisimile est, cùm à primis hominibus, in penuria victûs, omnes radices tentatæ fuerint, hæ, quòd alvum movere inventæ fiut, tandem in usum quoque medicum receptæ fuerunt.

8 *Et frusta nucum.*] Rectè Humelbergius, juglandes intelligit, quòd alvum moveant, quæ unica hujus capitis ratio est: imò nuces per excellentiam dictæ sunt: ita *Nux Elegia Ovidii*, quæ ex ejus eleganti descriptione, liquidò juglans esse intelligitur; ob medicamentosam tamen ejus qualitatem non interdicta fuit, illo authore, secundis mensis.

At cùm maturas fisso nova cortice rimas
Nux agit; ad partes pertica sæva venit.
Pertica dat plenis immitia vulnera ramis,
Ne possim lapidum verbera sola queri.
Poma cadunt mensis non interdicta secundis,
Et condit lectas, parca colona, nuces.

At cur immitia vulnera?] Juglandi soli, ex omni tempore, ut nunc, adhibita sunt, ut fructus dejiceretur: vulgus ait id ad fertilitatem fieri: futilis & vana ratio; sed cùm istæ arbores ferè vastæ magnitudinis sint, & præter modum fragilibus ramis donatæ, ad summum periculum evitandum in scansione, perticâ longâ opus est. Sed hæc obiter.

Mensis

Mensis secundis.] Antiqui duas mensas disponebant: alteram, quæ ad satietatem erat, *ordinariam* vocabant: alteram, quæ ad delectationem proficiebat, *secundam* appellabant. Unde Flaccus. Lib. II. sat. 2. ṽ. 121.

— *Tum pensilis uva secundas*
Et nux ornabat mensas.

Mensis secundis.] Secundæ mensæ pomorum erant & bellariorum: quo nomine omne genus secundæ mensæ venit. Macrob. Saturnal. Ex notis select. Variorum à Cnipingio citatorum.

9 *Betaceos Varronis.*] Id est, betarum minutarum, sed nigrarum radices, mulso decoctas: ut sic placidè minusque alvum moveant.

Pedes vocarunt veteres radices & fibras: sic betæ pedes apud Varronem de R. R. *betæ pedes quomodo seri oporteat.* Et *betacei pedes* Apicio. Hinc Betaceus absolute pro *beta*, cùm subintelligatur pes. SALM. ad Solinum. pag. 583. ed Ultr.

13 *Melius erit, si in jusculo pullus decoctus sit.*] Quòd addit virtuti purgatoriæ reliquorum. *Jus è vetere Gallinaceo alvum dejicit.* Dioscorides. Sanè elegans remedium ad laxandum ventrem, forte ad proprium usum Varronis. Varro tamen plurima à Græcis Scriptoribus transtulit Latinè: ideo Romanorum eruditissimus dictus est: vixisse ad annos centum dicitur. De jure autem optimo inter se veteres certabant: Igitur de Atheriano & Hirtiano jure jocosè loquitur Cicero ad Fam. l. IX. ep. 18. Audi Plinium lib. XXIX. cap. 4. jus Gallinaceum alvum solvit: validius è vetere gallinaceo. Juris verò ejus faciendi apud eundem extant præcepta. Efficacius enim cocti cum olere marino, aut cybio, aut cappari, aut appio, aut herba mercuriali, aut polypodio, aut anetho: utilissimè autem in congiis tribus aquæ ad tres heminas cum supradictis herbis, & refrigeratum sub dio, dari tempestivis, antecedente vomitione.

16 *Aquas apiorum decoctorum — ad tertias superfundes apio, & si libitum fuerit, ipsos apios adjicies.*] Nempe ex duplici apiorum decocto, ipsisque apiis jusculum non leviter quidem purgans; ideo veteribus datum est Hydropicis. Ita à mitioribus incipit caput, & desinit fortioribus jusculis medicamentosis.

CAP. III.

1 *Asparagi.*

2 ASparagos siccabis, 3 rursum in calidam submittes.

H u-

HUMELBERGIUS.

1 *Asparagi.*] Asparagum aliquando plantarum & olerum ex terra prodeuntium primum & nondum in folia explicitum germen significare.

3 *Submittes.*] Per hoc videtur indicare velle non multâ coctûrâ opus esse, sed brevi tantùm elixaturâ, ut subcrudum quasi adhuc sit, quale molliendæ alvo idoneum erit: & hoc de colliculis maximè intelligendum. Et ad hanc brevem co-cturam etiam respexisse videtur Augustus in proverbiali dicto, quo ad exprimendam festinatæ rei velocitatem ut refert Tranquillus Aug. cap. 87. uti consuetus erat, dicens, *Velocius quàm asparagi coquantur.*

LISTER.

1 *Asparagi.*] Sylvestres, spinosi, sive corrudæ apud Monspessulanos, tenues, quantum memini, gracilesque admodum sunt: ideo vel brevi coquuntur. Hi tamen gustûs gratioris sunt; cùm nostri silvestres maritimi in Anglia, caule glabro, admodum amari sunt; nec ulla, quod scio, culturâ hortensi dulcescunt: hi tamen, unde primum sumpti fuerint, jam edules tandem inventi sunt, magnitudinisque immensæ memorantur apud Athenæum. II. 22. *Omnium hortensiorum* inquit Plinius, H. N. lib. XIX. c. 4. *lautissima cura asparagis: altiles asparagi ita apud Ravenates saginati, ut terni libram pendeant.* Imo apud nos eorum centum ad triginta libras pependerunt. Mirum est ab assumpto Asparago, statim urinæ odorem ab illo mutari: id quidem concoctionem renum valdè expeditam indicat, nempe ob septicam quandam illius herbæ vim: ideo & ipsam tandem vesicam, si diu & multum edatur, cotrodere dicitur.

2 *Asparagos siccabis.*] Hoc novum est, & nostratibus, quod scio, insitatum: apud nos tamen condiuntur ad intinctus.

3 *Rursus in calidam submittes.*] Ante coctionem: ut ex intumescentia in calida tenerescant.

CAP. IV.

1 *Cucurbitæ.*

2 CAllosiores reddes cucurbitas ad gustum. Cucurbitas coctas expressas in patinam compones, adjicies in mortarium piper, cuminum, silphion

phion modicum, rutam modicum, liquamine & aceto temperabis, mittes defruti modicum, ut coloretur; jus exinanies in patinam: [3] cùm ferbuerit, iterum ac tertio depones, & piper minutum asperges.

Aliter cucurbitas [4] jure colocasiorum. [5] Cucurbitas coquas ex aqua in modum colocasiorum: teres piper, cuminum, rutam, suffundes acetum, liquamine temperabis in cacabum, cui adjicies, & eas cucurbitas incisas expressas in jus mittes, ut ferveant, amylo obligas, piper asperges, & inferes.

Aliter cucurbitas more Alexandrino. Elixatas cucurbitas exprimis, sale asperges, in patina compones: teres piper, cuminum, coriandri semen, mentham viridem, laseris radicem, suffundes acetum: adjicies caryotam, nucleum, teres: melle, aceto, liquamine, defruto & oleo temperabis, & cucurbitas perfundes, cùm ferbuerint, piper asperges & inferes.

Aliter cucurbitas elixatas, ex liquamine, oleo, mero.

Aliter cucurbitas frictas, œnogaro simplici & pipere.

Aliter cucurbitas elixatas & frictas, in patinâ compones, cuminatum superfundes, modico oleo superadjecto, fervere facias, & inferes.

Aliter cucurbitas frictas tritas: piper, ligusticum, cuminum, origanum, [6] cepam, vinum, liquamen & oleum, amylo obligabis in patina, & inferes.

Aliter

Aliter [7] cucurbitas cum Gallina. [8] Duracina, tubera, piper, caræum, cuminum, silphion: [9] condimenta viridia, mentham, apium, coriandrum, [10] pulegium, [11] calamentham; mel, vinum, liquamen, oleum, acetum.

HUMELBERGIUS.

1 Cucurbitæ.] Cucurbitæ cibis quo longiores tenuioresque, eo gratiores, & ob id salubriores quæ rependo crevere, minimumque seminis tales habent, duritia eis in cibis gratiam terminante.

2 *Callosiores ad gustum.*] Hoc est, gustui & esui firmiores, jucundiores & gratiores.

4 *Jure colocasiorum.*] Hoc est, in modum colocasiorum & uti colocasia coquuntur.

6 *Cepam.*] Cibi appetentiam excitant: extenuant stomachi velut ex repletione fastidia, & bonam faciunt alvum. Diosc.

8 *Duracina.*] Scilicet Persica, quibus suprà id nomen etiam accommodatum est.

9 *Condimenta viridia.*] Condimenta dicuntur, quæ ad condienda opsonia fiunt.

Viridia verò, quæ ex herbis viridibus recentibusque & non siccis fiunt, quales erunt, quæ consequenter ab eo enumerantur. Nam præcedentes siccas accipi debere censemus.

10 *Pulegium.*] Olim in sanitatis usu quotidianum ipsius fuisse cibum. Authore Columella, concoctiones adjuvat. *Efficax* item, perhibente Plinio l. XX. c. 14. *ad recreandos defectos animo cum surculis suis in ampullas vitreas aceti dejectum.*

11 *Caromenta.*] Legendum puto, *calaminthan*. [Torinus *Caron* habet. *Lister.*]

LISTER.

1 *Cucurbitæ.*] Istæ prælongæ & tenues cucurbitæ in magno & quotidiano usu sunt in Italia & calidioribus regionibus: nostris verò olitoribus prorsus ignotæ sunt.

Nos (Deipnosophistæ apud Athenæum) *cucurbitas mense Januario esitantes, quod virides ac recentes essent, & nativum propriumque succum retinerent, mirabamur:* nempe hoc artificio conservatas ex Nicandro in Georgicis.

Cucurbitam concisam in flexuosas spiras
Sub dio siccato: ad fumum suspendito.

Id est, cucurbitas in longum dissectas & exsiccatas: quod etiam fit hodie à Genuensibus.

3 *Cùm ferbuerit, iterum ac tertio depones.*) Ita ex repetita & levi effervescentia duriores & solidiores fiunt cucurbitæ, maximè acriori aliquo jusculo coctæ.

4 *Jure colocasiorum.*] Sit hoc quod describitur.

5 Cu-

5 *Cucurbitas coquas ex aqua more colocasiorum.*] An incisas in Taleolas more radicum colocasii: aut quomodo ea coctio à superiore differat, scilicet simplici cucurbitarum ex aqua coctione, me latet; nec uspiam apud Apicium legitur. Supponit tamen auctor istum morem Alexandrinum coquendi colocasia fuisse valde cognitum atque usitatum; apud suos forte Africanos. Igitur verisimile est ex his locutionibus eas conditur as desumptas fuisse à veteribus Græcis Ægyptiisve, utpote ex herba solis Ægyptiæ, Asiæque lacubus naturaliter orta: tamen Plinii temporibus incepta fuit seri in Italia.

7 *Cucurbitas cum Gallina. Duracina, Tubera, &c.*] Elegans sane ferculum, sed non nostræ Angliæ. Veteres, teste Galeno, cum sinapi vel salsamentis cucurbitas edebant, ut insipido edulio saporem aliquem conciliarent, alii cum cydoniis coquebant: sed ob aqueam prædominantem qualitatem cum origano cæteris præfert.

10 *Pulegium.*] Verisimile est ex loco Plinii suprà citato istiusmodi potionem, nempe pulegium ex aceto D. nostro Jesu Christo in patibulo exhibitam fuisse, de quo tamen mirè discordare inter se videntur Euangelistæ. *Si aquæ insalubres bibendæ sunt, tritum aspergitur.* Idem Plinius. l. XX. c. 14. Olimque adeo aquas insalubres herbis medicari inventum est; ut hordeo apud Ægyptios, perinde ut hodie *Tee* apud Chinenses, & *Coffee* apud Arabas, ad tussim efficax habetur. Magna societas cum mentha, ad recreandos animo defectos, pulegio, cum surculis suis in ampullas vitreas utrisque dejectis.

Item, Vegetius. A. Veter. l. I. c. 38. jumentum ex coactionis injuria laborans. i. e. ex nimia lassitudine toto corpore gravatum, sic curabis, nimirum, *posca & pulegio nares ejus & faciem* fovebis. Ista Ciceronis. ad Fam. lib. XVI. epist. 23. ad Tironem, *Cras expecto Leptam. Etenim ad cujus rutam, pulegio mihi tui sermonis utendum est.* non, ut arbitror, benè explanarunt P. Manutius, aut Gronovius; nam ruta specialiter genituram extinguit tollitque simul vivacitatem, animumque deprimit; item Ruta urit & exulcerat; contrà Pulegium defectos animo recreat, & cum polenta inflammationes sedat authore Dioscoride.

CAP. V.

[1] *Citrini.*

2 SIl montanum, silphium, mentham siccam, acetum, liquamen.

HUMIL-

HUMELBERGIUS.

1 *Citrium.*] Lege, *Citrini.* Qui nostro tempore citrulli vocantur, cucumerum generis; & in eorum censu.

2 *Sil montanum.*] Sil sive sile, herba est alio nomine seseli appellata, cujus radice vel semine olim vina condiebant, quæ ante meridiano sumebant. Unde *silatum* Veteres dixerunt, quod nunc jentaculum vocamus. (Fest. de V. Sign. V. *silatum.*)

LISTER.

1 *Citrini.*] Erravit Torinus, cùm suprà *citrum* & *citrium*, & hoc quoque capite *citrinos* pro malis citreis sumpserit: nam utrobique cucumerum quoddam genus intelligitur. Malè igitur & Humelbergius in superiore libro primo: at hìc ei felix illa emendatio & lectio *citrini* pro *citrium* debetur.

CAP. VI.

[1] *Cucumeres.*

[2] CUcumeres, rasos sive ex liquamine, sive ex œnogaro sine [3] ructu & [4] gravitudine [5] teneriores senties.

Aliter. Cucumeres rasos elixabis cum cerebellis elixis, cumino & melle [6] modico. Vel, apii semine, liquamine & oleo elixabis, obligabis, piper asperges, & inferes.

Aliter. Cucumeres, piper, pulegium, mel vel passum, liquamen & acetum, interdum & silphium accedit.

HUMELBERGIUS.

1 *Cucumeres.*] Scilicet sativi, qui privatim & communiter hoc nomine vocantur. Sunt enim & alii in cucumerum censu suis etiam privatim designati nominibus, veluti citrini & citrulli nunc dicti: item pepones, & melopepones mox dicendi.

3 *Ructu.*] Ex inflatione & concoctione ventriculi. [Torinus *sive rictu.*]

4 *Gravitudine.*] Id est, gravedine,

vedine, molestia, & aggravatione.

5 *Teneriores.*] Molliores, sapidiores, & jucundiores. Coctos deraso cortice ex oleo, aceto, & melle jucundiores esse certum est.

6 *Modico. Apii semen liquamine & oleo bis obligabis.*] Legendum puto sic: *modico, vel apii semine, liquamine & oleo elixabis, obligabis.*

LISTER.

Cucumeris voce apud priscos Scriptores, non solum vulgaris noster cucumis, sed genus quoddam omnibus commune oleraceis, quæ cartilagine foràs obducta, supra terram crescunt, designatur: qualia sunt Cucurbitæ, pepones, melopepones, & cucumis; sic etiam Græcis σίκυος & σίκυς dicitur, & de specie & de summo oleraceorum genere. *L. Nonnius.* l. 1. c 21.

2 *Cucumeres rasos.*] Hi si immaturi crudique eduntur, ut fit apud nos, ructus & gravitudinem non aliter quàm allium, vehementer & diu movent; certè valetudinariis & insuetis ingenti tædio esse solent. Rectè itaque ab exteriore cortice purgantur, & ex liquamine aut œnogaro coquuntur: nam ista elixatio, quæ in sequentibus exprimitur, hic subintelligitur. Ita docet Plinius, *Coctos cucumeres, deraso cortice, ex oleo, aceto, & melle jucundiores esse certum est.*

5 *Teneriores senties.*] Cito concoctiles in ventriculo; quippe tenerum est, quod facile liquatur in chylum.

CAP. VII.

1 *Pepones & melones.*

PIper, pulegium, mel vel passum, liquamen, acetum, interdum & silphium accedit.

HUMELBERGIUS.

1 P*Epones & Melones.*] Cucumerum generis sunt tum pepones tum melones, figura tantum & quantitate differentes. Pepones quidem vocantur, cum magnitudine excessere, aut in longitudinem processerunt. In rotundum verò effigiati & mali formam referentes, melopepones, ex pepone & malo facto nomine, dicuntur.

LISTER ET VARIORUM.

1 *Pepones & melones.*] Ex cucumerum genere: ipsum idemque adeo cum iis condimentum. A

Cordo

Cordo fertur apud Julium Capitolinum in vita Clodii Albini, c. 11. eum inter alia multa, jejunum comedisse melones Ostienses decem: in hunc locum rectè *Casaubonus*, *Nihil melones isti ad hodiernos, quos omnis vetustas ignoravit*. Idem innuisse videtur Plinius lib. XIX. cap. 5. *Ecce eum maximè nova forma eorum in Campania provenit mali cotonei effigie. Fortè primo natum ita audio unum, mox semine ex illo genus factum, melopeponas vocant.*

Jos. Scaliger ad Catalecta Vet. Poët. p. 286. credit melones nostros Veteribus ignotos fuisse: ejusdem etiam opinionis est Isaac. Casaubonus. Sed falluntur Viri magni: nam melones nostros Veteribus fuisse notos, certum est. *L. Nonnius*. l. I. c. 22. Quod Dioscorides asserit, *cucumeris odore revocari, quos animus liquerit*. At cur non hoc fiat ex ingrato aliquo odore? idem rursus urget, Geoponicos docere, Melopepones rosarum fragrantiam spirare, si semen eorum cum rosis aridis deposueris, & mixtim plantaris: ex quibus colligere est melopeponibus opus esse aliqua fragrantia, qua ex toto carent; quod tamen dici non potest de melonibus hodiernis. Et cùm tam grati gustus odoratusque sint, non opus est aliquo artificio ad ea emendanda. At, inquit, quiesce his nostris rationibus, aut doceas velim, quando primùm illi innotuerunt: respondeo, fortè ex Indiis inventis, aut commeatu liberiori ad eas. Ita vermiculi serici confectores ad Justiniani tempora nobis primùm allati sunt, cur non & melonum semina?

CAP. VIII.

Malvæ.

1 MAlvas minores 2 œnogaro & liquamine, oleo & aceto.

Malvas majores in œnogaro, pipere, liquamine, caræno vel passo.

HUMELBERGIUS.

1 M*Alvas minores.*] Malvarum duo genera foliorum amplitudine discernuntur. Plin.

2 *De grano ex.*] Lege, *œnogaro*. [Torinus legit, *de garo &*. Lister]

LISTER.

1 *Malvas minores & majores.*] Apud nos, quod scio, nunquam in usum culinarium receptæ sunt: argumento, has à Medicis primùm præscriptas fuisse ad ventrem humectandum.

CAP. IX.

[1] *Cimæ & coliculi.*

[2] CImas, cuminum, ſalem, vinum vetus, oleum, ſi voles, addes, piper & liguſticum, [3] mentham, rutam, coriandrum, folia coliculorum: liquamen, vinum, oleum.

Aliter. [4] Coliculos elixatos [5] mediabis, ſumma foliorum teres, cum coriandro, cepa, cumino, pipere, paſſo vel caræno, & oleo modico.

Aliter. Coliculi [6] elixati, in patina compoſiti, condiuntur liquamine, oleo, mero, cumino, piper aſperges, porrum, cuminum, coriandrum viridem, ſuper concides.

[7] Aliter. Coliculi conditi, ut ſuprà, cum elixis porris coquantur.

Aliter. Coliculos condies, ut ſuprà, admiſces olivas virides, & ſimul ferveant.

Aliter. Coliculis conditis, ut ſuprà, ſuperfundes alicam elixam cum nucleis. Et uvam paſſam ſuper aſperges.

HUMELBERGIUS.

1 CYma & Coliculi.] *Cyma*, Plinio Auctore H. Nat. l. XIX. cap. 8. *à prima ſectione præſtat proximo vere. Hic eſt quidam ipſorum caulium delicatior teneriorque cauliculus, Apicii luxuria, & per eum Druſo Cæſari faſtiditus, non ſine caſtigatione Tiberii patris. Poſt cymam ex eadem braſſica contingunt æſtivi, autumnaleſque cauliculi, mox hyberni, iterumque cyma: nullo æquè genere multifero, donec ſua fertilitate conſumatur.* Et Columella l. X. ℣. 127. ſic illa deſcribit.

Tum

Tum quoque conseritur, toto qua plurima terra
Orbe virens pariter plebi, regique superbo
Frigoribus caules, & veri cymata mittit.

Sunt itaque cymæ seu cymata (utroque enim genere dicitur) tenerrimi coliculi, quos, appetente vere, in prima florum germinatione & in summa stirpe hoc olus profert.

5 *Mediabis.*] Hoc est, per medium secabis & concides.

6 *Assati.*] Ex antiquo exemplari legendum *elixati.*

CASPER BARTHIUS.

5 *Mediare.*] Est dimidiatim dissecare. *Adv. p.* 1792.

LISTER.

1 *Cyma & coliculi.*] Nunc crudi cum condimentis, nunc elixati inferuntur, sc. ad appetentiam præstandam, & bonum ventrem faciendum hæc omnia instituta sunt, non ad satietatem & victum. Panis itaque, si ad diarium æstimanda sint, magna portio cum his edenda est. Idem dictum putà de porris betisque infrà; nam nullibi in his condimentis obsonii alicujus mentio fit.

2 *Cyma.*] Brassicæ vernæ cymæ laudantur. *Suavissima est cyma.* Plin.

Sed jam prototomos tempus decidere caules.

Columella. lib. X. ℣. 369. Id est, caules primæ sectionis: nam brassica cauliculos emittit, nec unquam cessat germinare.

3 *Mentham, rutam, coriandrum.*] Cato cap. 157. eadem perhibet in sua de brassica conditura. *Quo libentius edas, aceto mulso spargito, mentham siccam, & rutam, coriandrum sectam, sale sparsam.*

4 *Coliculos elixatos mediabis, summa foliorum teres.*] Mediam partem præcisam, utpote duriusculam abjicies, & summa tantùm folia, i. e. tenella germina teres. Rursus, *summa foliorum*: nota Græcum loquendi modum: documento, unde hæc hauserit.

Alter. Aliter. Aliter.] Ut cujusque palato accommodaretur brassica, inter alias verò plurimas virtutes in brassica, celebre est antidotum contra ebrietatem. Vide Catonem. Vinolentos fuisse Ægyptios hoc ostendit, quòd apud eos tantùm, in cœnis statutum est, ante omnem cibum brassicam elixam comesse, & ad compotationes ita se præparare. *Athenæus. lib. I. cap.* 25.

CAP. X.

Porri.

PORROS [1] maturos fieri, [2] pugnum ſalis, aquam & oleum mixtum facies, & ibi coques & eximes: cum oleo, liquamine & mero inferes.

Aliter. Porros [3] opertos foliis coliculorum [4] in prunis coquas, [5] & ut ſupra inferes.

Aliter. Porros [6] in cacabo coctos, ut ſupra inferes.

Aliter. Porri cùm elixati erunt, [7] fabæ nondum conditæ plurimum admiſce [8] conditura, in qua eos manducaturus es.

HUMELBERGIUS.

1 *Maturos.*] Hoc eſt, mites & ſuaves.

2 *Pugnum.*] Per pugnum, qui & pugillus dicitur, intellige tantum, quantum digitis comprehenditur, quod pugni quantitatem æquet, aut paulum ſuperet.

3 *Apertos.*] Lege *opertos*, id eſt, tectos & involutos.

4 *In primis.*] Lege *in prunis*, id eſt, ſub prunis & in igne vel cinere calido & fervente.

6 *In bacca.*] Legendum puto, *in cacabo.*

CASPER BARTHIUS.

2 *Pugnum ſalis.*] Pugnus eſt tantum, quantum pugnus capere poteſt. Prudentius Cathemerinon hymno. X. ℣. 149.

Non, ſi carioſa vetuſtas
Diſſolverit oſſa favillu,
Fueritque ciniſculus arens
Minimi menſura pugilli.

Malè Fabritius, qui pugillum menſuram eſſe negat. *Adverſ. p.* 1792.

6 *In cacabo coctos.*] Cacabus vas eſt, aliquando eſt in quo quid coquitur, æneum putà aut ferreum. Scribonius c. 45. *terere oportet mortario, deinde oleo admixto trajicere in cacabum amplum, ut extra fundatur, & effervescat.* Ibid.

LISTER.

1 *Porros maturos fieri.*] Sinas; ita majores, albidiores, teneriores que, certè ex bruma fient.

2 *Pu-*

2 *Pugnum salis, &c.*] Ita perhibetur Apicium cimas suas coxisse. Vide supra primo capite hujus libri.

3 *Porros opertos foliis coliculorum.*] Involutos, ne nudi à prunis vitientur in assatione.

5 *Et ut suprà inferes.*] Cum oleo, liquamine & mero conditos post assaturam.

7 *Faba nondum condita.*] Certè non crudæ: an recentis viridisque & nondum siccatæ ad semen?

8 *Conditura, in qua eos manducaturus es.*] Ut suprà in prima hujus capitis sectione: ita conditura est ex qua eduntur condita, idem jusculum & intinctus sonat.

CAP. XI.

1 *Beta.*

2 CONcides porrum, coriandrum, cuminum, uvam passam, 3 farinam, & omnia 4 in medullam mittes, obligabis, & ita inferes ex liquamine oleo & aceto.

Aliter. 5 Betæ 6 elixæ ex sinapi, oleo modico & aceto bene inferuntur.

HUMELBERGIUS.

1 BEta.] Beta hortensiorum levissima. Unde illud Martialis. lib. XIII. Ep. 10.

Ut sapiant fatua fabrorum prandia betæ,
O quam sæpe petet vina, piperque cocus!

3 *Farinam.*] Scilicet frumenti & forte amylum intelligit. *Farinam à farre dictam nomine ipso apparet.* Plinius lib. XVIII. cap. 9. *Quæ sicca moluntur plus farinæ reddunt. Quæ salsa aqua sparsa candidiorem medullam, verum plus retinent in furfure.* Id. ibid.

4 *Medullam.*] Id est, massam & substantiam, corpusque unum.

CASPER BARTHIUS.

3 *In medullam mittes.*] Medulla videtur significare jusculum spissius, quod medullæ referat faciem, sitque pulte liquidius. Nescio tamen an non ea voce intestinum aliquod designetur, in quod aliæ res immittantur. *Adverſ. p.* 1792.

LISTER.

2 *Concides porrum.*] In hoc articulo nulla est mentio betæ, ideo potest ad proximè superius caput de porris referri.

5 *Beta.*] Hæc condimenta à superioribus pulmentariis capitis secundi hujus libri differunt: quòd ad ventrem solvendum minimè instituta sunt.

Ut sapiant fatua fabrorum, &c.] Fabrorum autem prandiis dicatam refert, quod illâ familiariter uterentur, ut alvi duritiem ex assidua ignis viciniâ contractam emolliant. Nam ut idem Martialis l. III. ep. 47. refert.

Pigroque ventri non inutiles betas. L. Nonnius. lib. I. c. 13.] Illud verisimile esset, nisi quod *fabri* diceretur de omnigeno artificum genere, & hic pro infima plebe sumeretur, & edulio omnium vilissimo.

6 *Elixa ex sinapi.*] i. e. sinapio, vel sinapismo.

REINESIUS.

1 *Beta.*] Signum capitis undecimi de betis in editione Gabr. Humelbergii loco movendum est, & ita continuandum caput decimum *Aliter: concides porrum &c.* Variar. Lect. lib. III. cap. 17. pag. 634.

4 *In medullam mittu.*] Non immerito suspectum est hoc; succurritque vel mediocriter attento legi debere *in trullam mittes*: ut vas seu receptaculum intelligatur: quorsum enim alio quam in patinam seu lancem, quæ hic nominantur herbæ, semina, fructus, quando inferenda sunt, componi possunt. Idem Apicius lib. IV. cap. 2. *Cepas pallacanas purgas, viridia earum projicies, in patinam concides.* Lib. VI. cap. 2. *Imponis in lancem & jus perfundis.* Trulla autem est τρύβλιον, catinus, παροψίς. *L. Bays. tr. de vasculis: Cratett in Heroibus ἔτνες τρύβλιον*, patina seu vas escarium quo pulmentaria, obsonia, & reliquæ dapes mensis imponuntur: est & ὀξυβάφιον, acetabulum seu acceptabulum, patella minori forma: item instrumentum quo res in ollarum cavis versari solent, & quivis liquores, aliaque hauriri. δοίδοξ ἀλετρίβανος, τορύνη & κοχλιάριον. Hac significatione utitur *Apicius* sæpissime. l. d. *ubi coctum fuerit, levabis cum jure suo, & in patella alternis de trulla refundes cum piperis granis integris, & nucleis pineis:* & mox; *tot trullas impensæ desuper adjicies:* item *substernes diploides, patinam æneam & trullam plenam pulpæ:* Alibi vocem *boletaris* hac de re adhibet. lib. VI. cap. 2. *in boletari piper minutum aspergis.* Hæc, puto, ApicI mens est, de interprete qui *in medullam* exponit *in massam substantiamque & corpus unum omnia* mittere nihil curandum est; est enim ejus glossema tam non aptum verbis scriptoris, quam ab iisdem longe diffidens alterum istud BarthI: & convenerat utrique mendam prius demere, quam vel interpretatione frivola lectori fucum facere & non minus ridicula observatione Latinitati. *Variar. Lect. lib. III. cap. 17. pag. 634.*

CAP.

CAP. XII.

[1] *Olisatra.*

OLisatra in fasciculum redacta manu, ex liquamine, oleo & mero bene inferuntur: vel cum piscibus assis.

HUMELBERGIUS.

1 *OLisera.*] Lege, *olisatra.* [*Olisera* Torinus habet. *Lister.*] *Olerum generis est, ut apium. Radix cruda coctave estur. Folia cum caulibus decocta manduntur, & per se, aut cum piscibus praeparantur.* Dioscorides.

LISTER.

1 *Olisatra.*] In usu quoque frequenti est apud nos, at cocta fere; cum pullis gallinaceis aut perdiceis. At pisces assi obsonia quoque sunt. Smyrnio ad obsonia utuntur cum mulso, & oleo, & garo; maxime in elixis carnibus. Plin. l. XXVII. c. 13.

CAP. XIII.

[1] *Rapae, sive* [2] *napi.*

[3] RApas sive napos elixatos exprimes; deinde teres cuminum plurimum, rutam minus, laser, Parthicum, [4] mel, acetum, liquamen, defrutum, & oleum modice: fervere facies & inferes.

Aliter. Rapas sive napos, elixas, inferes: oleum superstillabis: si voles, acetum addes.

HUMELBERGIUS.

1 *RApae.*] Notae sunt Rapae & quotidiani usus in cibo. Quondam aliorum salgamorum modo etiam condiebantur. Quos Dioscorides in his asparagos, Plinius H. Nat. lib.

XVIII. cap. 13. *rapatia* vocat, his verbis: *Homini non minor rapatiorum suis horis gratia, quàm cymarum.* Folia item *rapæ cibariis etiam serviunt decocta ad minutal, quod rapatiolum vocant, & rapatium.*

2 *Napi.*] Napi congeneres sunt rapis, à quibus longitudine inprimis differunt. Lethalibus venenis adversatur napi semen, præpotumque inefficacia ea reddit, antidotis ideo miscetur. Dioscorides. Napos hominum causa serendos censemus: rapas pecudum. Columella. Diphilus napos præstantiores rapis esse dixit. Athenæus.

Præterea naporum generis est, etiam quoddam sylvestre, sativum etiam radiculæ perexiguæ in acetoriorum usu non improbatæ, præsertim verno tempore: vulgò *rapontium* vocatur.

4 *Vel acetum.*] Lege, *mel, acetum.*

LISTER.

3 *Rapas sive napos elixatos exprimes.*] Ita, expresso succo superfluo, minus inflant, urinamve movent: at parum nutriunt istæ radices, quòd vix farinaceæ sint. Cur autem ex antidotis, certe earum semina numerantur? quod potenter utinam dejiciunt, venenaque sic commode solvunt; nempe cùm illa renum concoctio atque evacuatio sit omnium sensibilium in tertia classe, ut longè copiosissima, ita expeditissima, ideo alia viscera, totumque glandularum genus à periculo liberare potis est. *Rapa urinæ difficultatem inducit.* Hippocrates 2. de diæta: nempe propter summam suam acrimoniam, vimque diureticam, Napos hominum causa serendos censemus, rapas pecudum. Columella. Diphilus napos præstantiores rapis esse dixit, Athenæus.

Assum rapum facillimè concoquitur, minus etiam inflat, ut prodit Athenæus; veteresque plerumque assis vescebantur, quòd facilius paratu essent. *L. Nonnius. lib. I. cap.* 22. *pag.* 74.

CAP. XIV.

[1] *Raphani.*

RAphanos cum [2] piperato ita ut piper cum liquamine teras.

Hu-

HUMELBERGIUS.

1 *Raphani.*] Raphanus apud antiquiores Græcos pro crambe, i. e. brassica accipitur; apud posteriores vero tum Græcos tum Latinos & Apicium, nunc radicem significat, quæ comeditur, & quam *radiculam* vocat Celsus. Frigore adeo gaudet, ut in Germania infantium puerorum magnitudinem æquet. Estur *elixus* utiliter contra veterem tussim, & quæ crassa in pectore concrescunt.

2 *Piperato.*] Piperatum condimentum est à pipere sic dictum, sicut cuminatum à cumino, coriandratum à coriandro.

LISTER.

Vide istum modum terendi piper cum liquamine suprà descriptum, capite 2. hujus libri; nempe modum elegantem liquamen piperatum condiendi. Quod autem Humelbergius notat de Raphanis ingentibus in Germania, ii alius speciei sunt à vulgaribus parvis, & apud nos Raphani hyberni & nigri appellantur distinctionis gratiâ.

CAP. XV.

1 *Olus molle.*

OLus molle ex olisatro cocto ex aqua nitrata, expressum concides minutatim: teres piper, ligusticum, satureiam siccam cum cepa sicca: liquamen, oleum, & vinum.

Aliter. *Olus molle.* Apium coques ex aqua nitrata, 2 exprimes, & concides minutatim: in mortario teres piper, ligusticum, origanum, cepam: vinum, liquamen, & oleum, coques in 3 pultario, & sic apium commisces.

Aliter. Olus molle ex foliis 4 lactucarum cum cepis, coques ex aqua nitrata, expressum concides minutatim: in mortario teres piper, li-

ligusticum, apii semen, mentham siccam, cepam: liquamen, oleum, vinum.

Aliter. [5] Olus molle ne [6] acescat, summa quæque amputentur, & purgamenta & caules madefactos in aqua absinthii contegito.

HUMELBERGIUS.

1 *Olus molle.*] Hoc est, pulmentarium oleraceum tum substantia, tum effectu molle, tenerum, & ventris subductivum.

2 *Excides.*] Legendum, *exprimes.* [Torinus legit, *eximes.* Lister.]

3 *Pultario.*] Pultarium vasis coquinarii genus est, in quo pultes coquuntur.

4 *Lactucarum.*] Antiquitùs quòd ebrietati lactuca obluctaretur, eamque prohiberet, in cœnæ fine sumebatur: post verò ad conciliandam appetentiam in cœnæ principio sumi cœpta est. Unde illud Martialis. Lib. XIII. Epigr. 11.

Claudere quæ cœnas lactuca solebat avorum:
Dic mihi, cur nostras inchoat illa dapes.

Elixa majore ad nutriendum efficacia est. Hippocrates tamen inter causas choleræ morbi refert esum lactucarum coctarum, libro 7. Epid.

6 *Arescat.*] Legendum ex vetusto scripto exemplari, *acescat*, & pro *malefactos*, *madefactos*, id est humectos [Torinus, *exarescat*; & *madefactas.* Lister.]

LISTER.

1 *Olus molle.*] Fit ex diversis herbis, nempe olisatro, apio, lactuca; at illæ omnes ex aqua nitrata coquendæ sunt ad mollitiem, & ad ventrem leniter subducendum. Hæc pulmentaria ex medicorum præceptis videntur esse inventa.

4 *Ex foliis lactucarum.*] A Plinii temporibus lactucas sanguinem nimis augere creditum est, quia à frequenti ejus esu pruritum quendam sentiant, quod vulgus sanguinis incrementum existimat. *L. Nonnius.* p. 74. Ferè non sine aceto & multo sale eduntur lactucæ: unde in glandulis cutaneis iste pruritus oriri possit, si intemperanter sumantur.

Prima tibi dabitur ventri lactuca movendo
Utilis — Mart. l. XI. Epigr. 53.

At melius Veteres, qui conciliandi somni causa, ultimâ mensâ illis vescebantur; nam iis certè inest illa vis; ut simul verò ventrem moveant, dubito.

5 *Olus molle ne acescat.*] Aqua scilicet, ubi absinthium maceratum fuerit. Etenim amaritudo absinthii vinum, aut cerevisiam vel acidam potabilem facit: ita lupuli flores, amaritudine insignes

gnes, cerevisiis incoquuntur, ad durationem earum; certe ne earum aciditas bibentibus nimium offensa sit.

CAP. XVI.

1 *Herbæ rusticæ.*

2 Liquamine, oleo, aceto 3 à manu: 4 vel in patina, pipere, cumino, 5 baccis lentisci.

HUMELBERGIUS.

1 Herbæ rusticæ.] Herbas rusticas vocat agrestes & sponte ruri nascentes, quibus pleræque gentium utuntur in cibis, maximéque Ægyptus frugum fertilissima, sed ut sola iis carere possit, tanta est ciborum ex herbis abundantia. In Italia & alibi paucissimæ sunt, eæque verius oblectamenta, quàm cibi: quales sunt asparagus, pastinaca pratensis, lupus salictarius, cichorium, urtica, carduus, & aliæ tum spinosæ tum sine spinis, quæ à Plinio recensentur. lib. XXI. c. 15.

3 *A manu.*] Hoc est, sine coctura, & uti sunt cruda & frigida: scilicet liquamen, oleum & acetum.

4 *In patina.*] Scilicet cocta, liquamen, oleum & acetum cum pipere & aliis.

5 *Baccis lentisci.*] Baccæ dicuntur minutiores arborum fructus; quales sunt olivæ, &c. Lentiscus autem arbor est, quæ mastichen sudat, gummi modo.

LISTER.

1 *Herba rustica.*] Horat. l. II. Sat. 4. v. 15.

Caule suburbano qui siccis crevit in agris
Dulcior, irriguo nihil est elutius horto.

Herbæ agrestes hortulanis præferuntur. *Elutius* hic sumitur ex mala parte, pro herbis fatuis & gustus insipidi.

Item, de herbis pratensibus coquus in Pseudolo Plauti A.III. sc. 2. v. 21. loquitur: hortenses verò alias herbas vocat

Non ego item cœnam condio, ut alii coqui
Qui mihi condita prata *in patinis proferunt,*
Boves qui convivas faciunt, herbasque oggerunt,
Eas herbas herbis aliis *porrò condiunt,*
Indunt coriandrum, fœniculum, allium, atrum olus:
Apponunt rumicem, brassicam, betam, blitum
Eo Laserpitii libram pondo diluunt: Te-

Teritur sinapis scelerata cum illis: qui terunt
Priusquam triverunt, oculi ut exstillent, facit.

Vers. 33.

Hoc hic quidem homines tam brevem vitam colunt,
Cùm hasce herbas hujusmodi in suum alvum congerunt
Formidolosas dictu, non esu modo:
Quas herbas pecudes non edunt, homines edunt.

Apud Monspessulanos *saladette* appellantur: in his sunt corruda, cichoreum, rapontium, id est, perexiguæ quædam radiculæ cum foliis suis, quoddam genus sylvestre naporum. Apud nos verò eadem rapontia, lupulorum asparagi, item lapathi unctuosi; nasturtium aquaticum, bulbo castanum, & similia. *Helvellas*, id est, herbulas eas appellare videtur Cicero Epist. 26. lib. VII. ad Famil. Meminit Petronius aniculæ cujusdam, quæ *agreste olus* vendebat.

Quæ verò herbæ sequuntur ad finem hujus libri, omnes rusticæ sunt & agrestes, non hortenses, ut declarabitur unoquoque capite.

Inter herbas sylvestres meritò ponitur etiam oxyalis, vulgo acetosa, de qua *L. Nonnius l. III. de Re Cib. pag.* 46. hæc habet: „ Vere præsertim atque æstatis „ caloribus, ex succo ejus gra- „ tissimum embamma sive in- „ tinctus paratur, ex quo carnes „ & pisces eduntur: gratiores „ enim escas reddit, & cibi „ aviditatem auget, acidulo suo „ sapore. Novitium esse in- „ ventum extra controversiam „ est. Nulli enim veterum, „ quod sciam, in hos usus ad- „ hibitus est iste succus.

2 *Liquamine, oleo, aceto à manu:*] Acetaria nostra frigida ita parantur, nisi quod sale utimur simplici pro liquamine.

4 *Vel in patina.*] Ex scilicet herbæ agrestes in patina coctæ ex liquamine, oleo & aceto; mox pipere, cumino, baccis lentisci tritis condiuntur.

CAP. XVII.

1 *Urticæ.*

2 URticam fœminam, Sole in ariete posito, 3 adversus ægritudinem sumes, si voles.

HUMELBERGIUS.

1 URticæ.] Multis religioso in cibo est ad pellendos totius anni morbos. Plin. Condidit laudes ejus Phanias Physicus, utilissimam cibis coctam conditamve professus: alvum mol-

molliunt folia matinis conchyliis concocta. Dioscorides l. IV. c. 24. Boni succi est. Celsus.

3 *Adversus ægritudinem.*] Scilicet quamcunque, hoc est, ad præcautionem morborum, qui toto anno contingere possunt, & hominem infestare, tutus enim ita eris à totius anni morbis.

CASPER BARTHIUS.

2 *Urticam fœminam, Sole in ariete posito, adversus ægritudinem sumes.*] Quam *ægritudinem*? omnem venturam eo anno autumat interpres. Ego verò secùs, qui eam vim urticæ nusquam legerim, vel inaudiverim. [At falsus est, vide supra è Plinio. *Lister.*] Scribendum verò potius arbitror, *adversus arctitudinem*: deducit enim ventrem urtica, at non nobis credere debes, sed P. Æginetæ, l. I. c. 74. Oribasio collectaneorum, l. XV. cap. 1. Aetio, l. I. in acalyphe, aliisque. *Adv. p.* 1792.

REINESIUS.

2. *Urticam fœminam Sole in ariete posito adversus ægritudinem sumes.*] Interpres rectè, *ad arcendum morbum eo anno obventurum quemcumque.* E vetustissimorum n. ῥιζοτομουμένοις de urticâ silvestri, quæ & femina, desumsit *Plinius* hoc: *incipiens ipsa nasci vere, non ingrato, multis etiam religioso in cibo est ad pellendos totius anni morbos.* lib. XXI. c. 15. cui condescendit hoc loco Apicius. Andaciam igitur *Barthi* anne miremur. Qui quod eam vim urticæ nusquam legerit vel inaudiverit, & *Humelbergio* ideo contradicit, & suum quoddam figmentum *Apicio* infert, emendans, *adversus arctitudinem*: quia scilicet sciat urticam ventrem deducere. Quo enim auctore alvi constipationem nominare licet *arctitudinem*: quæ vox neque satis Latina est, neque ventris siccitatem, pigritiem, & retentionem fæcum, quæ ad multo plures causas quam ad intestinorum solam angustiam sequi solet, dicit? πυκνότης, στενοχωρία, ἔμφραξις, meatuum & cavitatum adfectiones sunt cum à corpore præter naturam ἄγχονται ob laterum viciniam clauduntur, connivent & obstructæ non transmittunt quod debebant; ea angustia si intestinis accidat, & propterea remorentur excernenda (*stricturam* vocat *Cælius Aurelianus lib. IV. Tardar. cap.* 8.) non corrigetur urticæ esu: hæc enim aliud non efficit, quam quod ob partium tenuitatem detergendo ventrem modice subducit, ὑπακτικὴ τῆς γαστρός ἐστιν. De semine urticæ refert Plinius lib. XXII. c. 13. *tostum cibo difficilem ventrem emollire*: sed quia causæ retentionis semper contrariam causam opponere oportet, secundum *Galenum lib. I. de Sanit. tuend. c.* 14: angustiæ & coarctationi intestinorum à corpore duro, ab humore crasso, viscoso, pontico lubricantibus & remollientibus subvenire necessarium est. Immo quod alvi constructionem *Barthius* appellat arctitudinem, non est è natura vocabuli: insinuat enim *arctitudo* si

si quæ apud alios quoque scriptores reperitur cujus cavitatis angustiam, spiritualium, venarum, arteriarum, nervorum, œsophagi, ventriculi in quo θλῖψις & attritio vocatur, *Galen l. de præcogn. ad Posthum. cap.* 11. Non solius ventris: & ad hujus tamen, non alterius partis aliquam urticam conferre docet: argumento tali, quod latitudinem rei cui probandæ adhibetur, non exhaurit. Vulgatam igitur lectionem Antiquitatis παραδόσει & sensus comprobatam nixamque, novitia correctura & corruptela valere jussa, retinebimus. *Variar. Lect. lib. III. cap.* 17. *p.* 635.

CAP. XVIII.

1 *Intuba ac* 2 *lactuca.*

INtuba ex liquamine & oleo modico; modicè cepa concisa 3 pro lactucis vere: hyeme intuba ex 4 embammate vel melle & aceto.

5 Agrilactucas cum 6 oxyporo, & aceto & modico liquamine 7 ad digestionem & 8 inflationem, & 9 ne lactucæ lædant.

Cumini unc. 2. zingiberis unc. 1. rutæ viridis unc. 1. dactylorum pinguium scrupulos 12. piperis unc. 1. mellis unc. 9. cuminum aut Æthiopicum, aut Syriacum, 10 aut Lybicum: tundis cuminum, & postea infundis in aceto: cum siccaverit, postea melle omnia 11 comprehendis, 12 cum necesse fuerit, dimidium 13 cochlearium aceto & liquamine modico misces, & post cœnam dimidium cochleare accipies.

HUMELBERGIUS.

1 I*Ntuba.*] Scilicet agrestia & sponte nascentia, a quibus tamen domestica exclusa noluimus. Inter res alvum astringentes. Celsus. Sylvestre sive erraticum Cichorium in Ægypto vocant. Plin. H. N. l. XIX. c. 8.

2

2. *Lactuca.*] Potissimum agrestes, quas & ipse mox in altero exemplariorum *agri. lactucas* nominat. In universum soporifera est agrestis lactuca & somno dolorem levat. Dioscorides.

3 *Pro lactucis vero.*] Hæc dictio, *vero*, in scripto exemplari habetur, sed mendosè, quare pro eo legendum *vere*, hoc est, verno tempore. Lactucarum loco Hyberno autem tempore quo pacto condire conveniat, subjungit mox, inquiens, *hyeme*, *&c.* [Ista dictio *vero* apud Torinum non est. *Lister.*]

4 *Embammate.*] Embammata dicuntur sapores, intinctus & immersiones, quibus intingitur panis vel opsonium in vasculis repletis re liquida, à verbo ἐμ-βάπτειν.

5 *Agri lactucas.*] Id est, ruris & quæ in agris & ruri agrestes sponte nascuntur, quas potissimùm condire nunc docet. In scripto exemplari pro *agri* legitur *acri*, & ad acetum refertur.

6 *Oxyporo.*] Condimento acetoso, quale etiam descriptum est libro primo, & nunc iisdem quasi verbis repetitur, paucis immutatis.

7 *Ad digestionem.*] Id est, ad cibi concoctionem in ventriculo promovendam. Aliàs enim digestio est concocti cibi in totum corpus ejusque partes distractio, authore Galeno.

8 *Inflationem.*] Scilicet dissolvendam. Est autem inflatio cum copiosior in stomacho collectus spiritus stomachum simul & alvum distendit, impediturque nutrimenti dispensatio. à Gal.

10 *Aut Lybicum*: *tundis cuminum.*] Hæc verba, similiter ea quæ aliquibus interjectis sequuntur, scilicet, *postea melle omnia comprehendis*, *cùm necesse fuerit*; ex scripto exemplari huc translata sunt & apposita.

12 *Cochlearium.*] Cochlearium aut cochleare, mensuræ genus est, & mensurarum minima, cyathique pars octava. Est item instrumentum mensarium, quo in mensa ad cibos liquidiores utimur: estque coquinarium, idque majus, quo utuntur coqui ad condimenta & alia cibaria paranda.

CASPER BARTHIUS.

5 *Agri lactucas.*] Uno verbo scribendum est *acrilactucas*; scilicet, quæ sunt acrioris gustûs; & ita habuit scriptum exemplar, quo usus Humelbergius. Acres enim dicere docet infrà cùm ait, *ne lactucæ lædant.* Adverſ. p. 1793.

11 *Comprehendere.*] Eleganter dicitur in unum cinnum redigere. Scribonius comp. 70. *Hæc omnia sive contusa sive creta diligenter melle Attico despumato, comprehendantur.* Ibid.

12 *Cochlearium.*] Genus mensuræ est, ut clarum ex eodem capite Apicii & innumeris Latinorum Medicorum locis. *Ibid.*

LISTER.

1 *Intuba.*] In hoc quoque capite

pite de agrestibus herbis condiendis procedit.

9 *Ne agri lactuca ladant.*] Hæ ferè virus olent, & valdè soporiferæ sunt: iisque adeo condimentum ex ruta viridi privatim instituitur, quæque somni inferendi virtutem peculiariter frangit. Id genus lactucæ ad aggeres fossarum in vicinia Eboraci copiosissimæ sunt. Item & legi potest *acrilactucas* ob sylvestrium summam amaritudinem præ sativis.

12 *Cùm necesse fuerit, dimidium cochlearium.*] In condiendis edendisque agrilactucis summa cautio. Hoc igitur remedium oxyporum satis laudare non potuit, cùm illud repetitione vehementer commendet: tanta erat cura, ne istæ sylvestres lactucæ stomachum læderent, ut eximium illud oxyporon sive antidotum, & in condimentis earum, & post cœnam summa diligentia propinare suadeat. Cur autem nitrum hic omissum sit, cùm in superiore præscripto, lib. I. cap. 32. præcipuum ex mensura locum habere videatur? an quòd supponitur omne olus eo condiri, ut docuit in primo capite hujus libri.

CAP. XIX.

[1] *Cardui.*

CArduos liquamine, oleo, & ovis concisis.

Aliter carduos. Rutam, mentham, coriandrum, fœniculum, omnia viridia teres: addes piper, ligusticum: [2] mel, liquamen & oleum.

Aliter carduos elixos. Piper, cuminum, liquamen & oleum.

HUMELBERGIUS.

1 *CArdui.*] Inter arvenses & sponte nascentes, ganeæque deservientes herbas numerantur & cardui, licet in hortis etiam serantur.

Coquitur esturque asparagi modo, non multo ante nata & adhuc tenera cardui herba. Diosc.

Glaucias circa carduos diligentissimus videtur. Plin.

2 *Vel liquamen.*] Legendum *mel, liquamen.* Quod deinde sequitur condimentum, ex antiquo codice adscripsimus.

LISTER.

1. *Cardui.*] Nescio an capita carduorum apud Veteres in usu fuerunt; etiamsi apud eos sativi quoque fuerint. Hic certè inter rusticas herbas ponuntur: imo condiebantur aceto, melle diluto, addita laseris radice, & cumini, ne quis dies sine carduo sit. Plin. Per carduos radices sylvestrium sive eorum asparagos hyemales intellige. In montibus circa Monspessulanum frequentissimi habentur, & ibi in herbis rusticis numerantur.

„ Cardui nostro ævo in summo „ mensarum honore sunt, & „ paucissimis annis adeo multi- „ plici sobole accreverunt, ut „ cùm Hermolai Barbari ætate, „ tantùm in unico horto Venetiis conspectæ essent, nunc „ non Italiam solum & Hispa- „ niam, sed Galliam, Germa- „ niam, & Britanniam occupâ- „ runt: cum vetustissimis etiam „ temporibus Græciæ essent ig- „ noti. *L. Nonnius de Re Cibar. l. I. cap.* 17.

CAP. XX.

[1] *Spongioli sive funguli.*

SPongioli fricti ex œnogaro simplici.

Aliter. [2] Spongioli elixi ex sale, oleo, mero, coriandro viridi conciso, & [3] pipere integro.

Aliter. Spongiolos elixos perfundes amylato infra scripto. Apii semen, rutam, mel, piper teres: passum, liquamen, & oleum modicè: [4] amylo obligas: piper asperges, & inferes.

Aliter Spongiolos. Teres cuminum, rutam, liquamen, caræenum modicè, oleum, coriandrum viridem & porrum, & spongiolos inferes [5] pro salso.

Aliter. Spongiolos elixatos [6] prædurabis, mittes in cacabum, oleum, liquamen, piper; [7] passo colorabis & obligas.

Aliter. [8] Spongiolos elixatos conteres, & [9] nervos eorum eximes: deinde cum iis alicam elixatam & ova conteres, liquamen, piper: Isicia ex his facies cum nucleis & pipere in [10] omento: [11] assabis: œnogaro [12] continges, & pro [13] isiciis inferes.

Humelbergius.

1 *Spondili vel fundili.*] Hic & in sequentibus pro his dictionibus semper legendum est, *spongioli vel funguli.* Sunt autem spongioli & funguli fungorum generis, è quibus hi quidem dicti sunt forma diminutiva, illi verò à spongiæ similitudine ita vocati. Fungorum utique plura sunt genera & in primis boleti.

5 *Pro salso.*] Hoc est, loco salsamenti. [Torinus *pro sale* habet. *Lister.*]

6 *Praedurabis.*] Hoc est, post cocturam refrigerando & desiccando callosiores & duriores efficies, coquendo enim emollescunt.

7 *Passum collocabis.*] Legendum, *passo colorabis.* [*Passum, colabis* legit Torinus. *Lister.*]

9 *Nervos.*] Hoc est, crines & filamenta, quæ per longitudinem habent protensa.

10 *Augmento.*] Legendum, *omento.*

Casper Barthius.

4 *Amylo obligas.*] Obligare videtur dici, quod ultimum additur, & velut concludit condimenta. Sic. cap. 11. quæ verba in *medulla* enarratione posuimus. *Vel obligas*, i. e. spissum reddas instar pultis. Sic *ovis obligare.* l. IV. c. 2. *Advers.* p. 1793.

4 *Amylo.*] Fit verò amylum ex tritico puro, quod in aqua caloribus canicularibus maceratur, quæ aqua quinquies die diffunditur. Postquam egregiè mollitum est excolatur, & furfures, affusa denuò aqua, separantur, & siccatur vi Solis, sed cito, ne acorem contrahat. Vide Paulum lib. VII. cap. 3. Oribasium, Aetium, alios. Sed & *obligari* de eo dici potest, quod seponitur. *ibid.*

12 *Continges.*] Contingere est leviter imbuere. Lucretius l. I. ỿ. 933. & IV. ỿ. 9.

Musæo contingens cuncta lepore. Ibid.

Lister.

2 *Spongioli elixi.*] Bulbos, fungos, tubera elixari vult Diocles Carystius, libro primo de tuenda valetudine, apud Athenæum lib. II. cap. 19. Hi quoque agrestes herbæ sunt: quidam tamen modus propagandi pratenses & innocuos fungos apud Gallos jam in usu

est;

est; quem in itinere meo Parisiensi, Anglicè scripto, exhibui: neque adeo dissimilis est illa descriptio, quæ habetur apud Athenæum l. II. c. 19. scilicet Nicandri in Georgicis.

Ficus caudicem altius egesta terra cùm à stercore
Detectum purgaveris, & aqua perenni rigaveris,
E profundo nascentur tuti fungi, quorum caput
In cibum ab humili & infima radice præcidito.

3 *Pipere integro.*] Sic minus offendit stomachum, certe valetudinarii cujusque: alibi legimus piper minutum; piper pridie infusum: abhorruisse tamen veteres à pipere in obsoniis auctor est Plutarchus: at jam tandem usu nihil magis expetitum.

8 *Spongiolos elixatos conteres & nervos eorum eximes.*] Spongias inter fungos numerat Plinius lib. XIX. in humore pratorum nascentes; id est, fungos pratenses, de quibus Horatius, l. II. Satyr. 4.

——— pratensibus optima fungis
Natura est, aliis malè creditur.

De eorum autem nervis hæreo; nisi pediculi sint, utpote duriores, subligneì & non terendi.

11 *Assabis.*] Interdum fungi, perinde ut cochleæ, assabantur. Athenæus.

13 *Isicia ex his facies.*] Repetitio superioris lib. II. cap. 1. Si non iisdem verbis, iisdem fere condimentis.

Cap. XXI.

[1] *Carotæ sive pastinacæ.*

2 CArotæ seu pastinacæ frictæ œnogaro inferuntur.

Aliter. Carotas sale, oleo puro, & aceto.

Aliter. [3] Carotas elixatas concisas [4] in cuminato, oleo, modico coques, & inferes: cuminatum [5] coloratum facies.

HUMELBERGIUS.

2 CArota seu pastinaca.] Carotam & pastinacam radices tanquam congeneres hic jungit Apicius, & ob similitudinem virium iisdem eadem apparat condimenta.

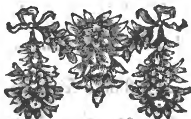
4 *Et cumino.*] Legendum, *in cuminato.*

5 *Cotiorum.*] Legendum, *coloratum.*

LISTER,

1 *Carota sive pastinaca.*] Miror hic siserem esse omissum è pastinacarum genere: nisi quod hæ rusticæ. Siser autem hortensis atque in septentrionalibus hortis Germaniæ inferioris tantùm cultus: quem inde omnibus annis flagitavit Tiberius; nam ad Castellum Gelduba Rheno impositum ejus præcipua bonitas. Plin. *Suavis in cibo ori elixa siseri radix est, stomacho utilis: urinam cit, & cibi appetentiam excitat.* Hicesius apud Plinium, lib. XX. cap. 5. *Ideo stomacho utilem videri dixit, quoniam nemo tres siseres edendo continuaret; esse tamen utiles convalescentibus, ad vinum transeuntibus.*

3 *Carota elixa.*] An nostræ sativæ fuerint, dubito. Pastinacam Diphilus ait apud Athenæum esse acrem, (quod de nostra sativa dici non potest) satis alere, mediocriter juvare stomachum, alvum pellere, inflare, ciere lotium, satis ad venerem stimulare; ideoque à nonnullis *Philtron* vocari. Hujus generis radix nobis è China affertur, magnarum, si credere fas est, virtutum, maxime ad Venerem.



APICII

APICII COELII
LIBER IV.
Qui [1] Pandecter appellatur.

Cap. I.

[2] *Salacacabia.*

SAlacacabia. Piper, mentham, apium, pulegium aridum, caſeum, nucleos pineos: mel, acetum, liquamen, [3] ovorum vitella, aquam [4] recentem, conteres: panem ex [5] poſca [6] maceratum exprimes; [7] caſeum bubulum, cucumeres [8] in cacabulo compones, interpoſitis nucleis, mittes [9] conciſas cepas aridas minutim, jecuſcula gallinarum, jus profundes, [10] ſuper frigidam collocabis, & ſic appones.

Aliter ſalacacabia [11] Apiciana. Adjicies in mortario apii ſemen, pulegium aridum, mentham aridam, zingiber, coriandrum viridem, uvam paſſam [12] enucleatam: mel, acetum, oleum & vinum: conteres. Adjicies in cacabulo [13] panis Picentini tria fruſta: interpones pulpas pulli, [14] glandulas hedinas, [15] caſeum Veſtinum, nucleos pineos, cucumeres, [16] cepas aridas minutè

conciſas: jus ſuperfundes. Inſuper [17] nivem [18] ſub ora aſperges, & inferes.

Aliter Salacacabia. [19] Panem Alexandrinum excavabis, in poſca macerabis, adjicies in mortarium piper, mentham, [20] allium, coriandrum viridem, [21] caſeum bubulum ſale conditum; aquam, oleum, inſuper vinum: & inferes.

HUMELBERGIUS.

1 P*Andecter.*] Id eſt πανδέκτηρ, *omniceps*, *omnitenens*, & *copioſus*: quaſi omnium, aut ſaltem plurimorum & multigenorum condimentorum & pulmentatiorum opſoniorumque receptaculum. Quo nomine præſens inſignitus eſt liber ab Apicio, eo quod ſi non univerſim omnia, ſaltem plurima & multigena, plurifariaque in ipſo deſcripta contineantur, opſoniorum & eorundem condimentorum genera ἀπὸ τοῦ πάντα ἔχειν ἢ δέχεσθαι, *quod omnia habeat, ſive contineat.* Qua ratione etiam medicinæ pandectas Matthæus Sylvaticus; & juris pandectas vocavit Juſtinianus. [lege *Pandectes.* Latin. Latinius *Bibliothec. Sacr. & profan. tom. II. pag.* 43.]

2 *Salacattabia.*] Lege, *Salacaccabia*, id eſt, ἁλακακκάβια, Salſitia ollaria, & ſalſa caccabularia, hoc eſt, quæ in cacabis vocatis ollis coquuntur. Conflata eſt autem dictio ab ἅλας, id eſt, *Salas* (aſpiratione ceu ſæpius fit, converſa in literam ſ.) Quod ſalſitium eſt, & cacabus qui olla eſt & vas coquinarium per diminutionem cacabulum etiam dictum, quo tuceta, carnes & pulmentaria coquuntur. Non malè *Aulicoccia* nominari poſſe putaverim: quo nomine antiqui *Exta* deſignabant, quæ in Aulis, id eſt, ollis coquerentur. [Feſtus, *exta ollis elixa.*]

4 *Recentem.*] Poſt illam dictionem, adſcribendam cum puncto ſequente puto, alteram illam, quæ eſt, *conteres.* Scilicet prædicta omnia, & id quidem in mortario, uti ex ſequentibus colligo, & condimenti ratio etiam exigit.

5 *Poſca.*] Eſt potus ex aceto & aqua temperatus & commixtus, quem Græci *Oxycratum* vocant.

6 *Maceratum.*] Macerate nunc extenuare eſt, nunc verò madefacere, humectare & emollire.

7 *Caſeum bubulum.*] Qui unguinoſior eſt cæteris. Et, Varrone authore, maximi cibi eſt *bubulus*, qui difficillimè tranſeat ſumptus. Secundi *Ovillus*; minimi cibi, & qui facillimè dejiciatur, *caprinus.* Eſt etiam diſcrimen, utrum caſei molles, ac recentes ſint, an aridi & veteres. Cum molles ſunt,

ma-

magis alibiles, in corpore non resides, veteres & aridi contrà.

9 *Concisi capparis minuti jecusculis.*] Uti ex sequentibus colligo, legendum puto, ceu reddi sic: *concisas cepas aridas minutim, jecuscula.* Torinus aliter; *indes & capparim concisum minutum, jecusculis.* Lister.]

11 *Apiciana.*] Ab authore Apicio sic denominata. Apicius noster cum aliorum, gulæ mancipatorum, patinas & condimenta scriptis suis inserit, non id facit, quo gulositati & lascivæ voluptati materiam præstet, cujus causa fortassis ab authoribus suis excogitata sunt, sed eo tantùm consilio, ut talibus tanquam salubrioribus è multis voluptuariis excerptis, humanæ saluti & commodo consulat, sicuti nunc & aliquando in sequentibus etiam tum aliorum, tum Apicii condimenta suis interserit. Apicii, inquam, Romani potissimùm; nisi Apiciana condimenta hæc quis ad hunc nostrum referre maluerit authorem, qui talibus salubritatis causa à se excogitatis cum primis usus fuerit.

13 *Panis Picentini.*] De quo Plinius: H. Nat. l. XVIII, c. 11. *Durat sua Piceno in panis inventione gratia ex alicæ materia. Eum novem diebus macerant: decimo ad speciem tractæ subigunt uvæ passæ succo. Postea* in furnis, *ollis inditum, quæ rumpantur. ibi, torrent: Neque* est ex eo *cibus* nisi *madefacto: quod fit lacte maximè mulso.* Meminit hujus etiam Martialis hoc disticho. lib. XIII, Ep. 47.

Picentina Ceres niveo sic nectare crescit,
Ut levis accepta spongia crescit aqua.

14 *Glandulas hædinas.*] Carnes glandulosas & glandia ipsa hædi, quæ sunt cervices & carnes earum, in quibus glandulæ ipsæ positæ sunt.

15 *Caseum Vestinum.*] Meminit Vestini casei & bonitatis ejus Martialis: l. XIII. Ep. 31.

Si sine carne voles jentacula sumere frugi,
Hæc tibi Vestino de grege massa venit.

16 *Cepas aridas.*] Quo usui meliores fiant, inveterantur cepæ: idque non uno modo fit: Plinius, lib. XIX. cap. 6. *Quod si diutius allium cæpamque inveterari libeat, aqua salsa tepida capita intingenda sunt: ita diuturniora fient,elioraque usui, sed in satu sterilia. Alii contenti sunt primo super prunas suspendisse, abundèque ita profici arbitrantur, ne germinent: quod facere allium cepamque extra terram quoque certum est, & cauliculo acto evanescere.*

17 *Nivem.*] Hac veteres ad vini, & aliarum rerum refrigerationem utebantur, illamque, luxuriæ causa æstivis mensibus servabant, quibus & aquam ejus potare possent. Ita Plinius, Histor. Natur. lib. XIX. cap. 4. *Hi nives, illi glaciem potant, pœnasque montium in voluptatem gulæ vertunt. Servatur algor æstibus, excogitaturque ut*

ut alienis mensibus nix algeat. Decoquunt alii aquas, mox & illas hyemant.

18 *Sub ora.*] A latere & in margine, & hoc ad refrigerationem & delectationem, cibique appetentiam excitandam.

19 *Panem Alexandrinum.*] Qui frumenti ratione candidus, non illaudabilis exiſtit.

20 *Allium.*] *Tædium halitu ut cepis, nullum tamen coctis.* Plin. *Allio magna vis, magna etiam utilitates contra aquarum* & *quorumlibet locorum mutationes.* Idem lib. XX. c. 6. *Coctum utilius eſt crudo, elixumque toſto: ſic & voci plus confert.* Idem ibid. Facit *ſomnos, atque in totum rubicundiora corpora.* Hæc ille l. c. [è corporibus rubicundioribus factis docemur ejus virtutem eximiam ad inſenſibilem perſpirationem promovendam. *Liſter.*]

CASPER BARTHIUS.

3 *Ovorum vitella.*] Notandum eſt *ovi vitellum* neutro genere dicere Apicium, & alibi *ovorum vitella. lutea* ovorum eadem vocat Plinius Valerianus. lib. I. cap. 5. & cap. 15. *Adverſ. pag.* 1799.

12 *Enucleatus.*] Idem eſt, qui nucleum perdidit, ut eviratus qui virum. *Vir* enim Latinis id quod virilitas, aut ipſi adeo teſticuli ſonant, ut notum ex Arnobio. *Innucleatæ uvæ paſſæ* contra ſunt apud Plinium Valerianum lib. I. c. 58. *Enucleata olivæ, quibus nucleis exemptus eſt*, intelligendæ ſunt apud eundem lib. II. cap. 25. *Enucleati milites electi, ſingulatim probati* apud Modeſtum de vocabulis R. M. *Ibid.*

10 *Super frigidam collocabis.*] Quid eſt ſuper frigidam collocare? ego arbitrabar vocabulum *Tripedis* alicujus patellæ inibi latere: tamen cùm in ſimili mox compoſitione nivem aſpergendam dicat, nihil mutari melius puto. *Ibid.*

19 *Panem Alexandrinum.*] Cùm nominat, ſubit de luxu Romanorum mirari, qui panes ultra mare accerſiverunt, gulæ gratia. Vel certe ad eorum imitationem confecerint. Sic Lybicum panem celebrat Apollinaris Sidonius, cujus hi ſunt verſus Carm. XVII. ℣. 11.

Fercula ſunt nobis mediocria, non ita facta
Menſura ut grandis ſuppleat ars pretium.
Non panes Lybica ſolitos flaveſcere Syrte,
Accipiet Galli ruſtica menſa tui.

Ægyptiorum cujuſpiam panis meminit Pollux lib. VI. c. 11. Quò pertinet, quod veſpæ piſtor in Judicio ait:

Nos adipata damus, nos grata Canopica vobis.

Illi autem panes Ægyptiorum ita facti erant, ut totum annum integri manerent. Vide Athanaſium in vita Sancti Antonii. *Ibid.*

LISTER.

2 *Salacacabia.*] Ollæ conditæ.

8 *In cacabulo compones.*] Quo inferuntur; & ab illo patinæ genere huic condimento nomen.

10 *Super frigidam collocabis.*] Super vas aquæ, putà, frigidæ cacabulo recipiendo accommodatum: nam multiplex erat ferculum.

11 *Salacaccabia Apiciana.*] Ex elegantia condimenti & rebus Italicis exquisitis M. Apicio deberi videtur, qui ad omne luxûs ingenium mirus fuit, authore Plinio.

16 *Cepas aridas.*] Nondum hæc artificia ad ceparum germinationem prohibendam apud nos, quod scio, in usu sunt: hinc arescere & sterilescere dicuntur; & sic mitiores fiunt, ut pleraque acria siccata. *Cepas utiles esse præcordiis & concoctioni, si jejuni quotidie edant*, firmitatem valetudinis *custodiri: stomacho utiles esse, spiritûs agitatione.* Plin. H. N. lib. XX. c. 5.

17 *Insuper nivem sub ora cacabuli insperges.*] De qua Plinius secundus, lib. I. Ep. 15. *hanc quoque in impensis computabis, imò hanc imprimis, quæ perit in ferculo.* i. e. nec bibitur, nec servari potest, sed ferculo inspersa sensim funditur, esculentis aut potulentis integris. Super repositorium quoddam ad nivem continendam accommodatum, latis oris: ita ferculi erat natura. Hæ tamen carnes quæque; nempe jecuscula Gallinarum, Glandulæ hædinæ, pulpæ, pulli, antè coctæ fuerunt, etiamsi frigidæ illatæ sunt ad victum æstivum, putà in regionibus calidioribus.

19 *Panem Alexandrinum.*] Ita panis Picentini tria frusta, id est, panis ex frumento Alexandrino aut Picentino confecti: imò erat diversa admodum ratio in his panibus conficiendis, in coctione, & forte in fermento adjiciendo. Nam *fermentum ex frumento leviorem panem efficit: & validiora esse corpora, quæ fermentato pane utuntur.* Plin. Hist. Nat. lib. XVIII. c. 11.

21 *Caseum bubulum sale conditum.*] Ad Tyrotaricham Ciceronis (ad Fam. lib. IX. Ep. 16. & ad Attic. lib. IV. Ep. 8.) accedit. Certum est caseum moderate sumptum, stomachum languentem excitare, & concoctionem ciborum aliquantulum promovere: quod tamen de vetustiori caseo, ob vim egregiè septicam, potiùs intelligendum est.

His referri debet *Candaulon Athenæi* l. XII. c. 3. scilicet condimenti genus, quod Lydi memorant, non unicum, sed duplex & triplex; adeo fuerunt harum deliciarum periti. Hegesippus Tarentinus id confici prodidit ex elixa carne, deraso pane, Phrygio caseo, anetho, & pingui jusculo.

CAP.

CAP. II.

[1] *Patina Piscium, Olerum & Pomorum.*

PAtina cottidiana. Cerebella elixata teres, tum piper, cuminum, laser cum liquamine, caræ̈num cum lacte [2] & ovis ad ignem lenem, [3] vel ad aquam calidam coques.

Aliter. [4] Patina *versatilis.* Nucleos, [5] nuces fractas, [6] torres eas, & teres cum melle, pipere, liquamine, lacte & ovis, olei modicum.

Aliter Patina. [7] Thyrsum lactucæ teres cum pipere, liquamine, caræno, aqua, oleo: coques: ovis obligabis: piper asperges & inferes.

Aliter [8] Patina *frictilis.* Accipies olisatra, purgas, lavas, coques: [9] refrigerabis, & friges. Accipies cerebella IV, enervabis, coques. Adjicies in mortario piperis scrupulos VI. suffundes liquamen, fricabis: postea adjicies cerebella, fricabis: interim adjicies olisatra & simul conteres: postea franges ova VIII. adjicies cyathum liquaminis, vini cyathum, passi cyathum: contrita simul temperabis, [10] patinam perunges, impones [11] in thermospodio, [12] postea quam coctum fuerit, piper asperges, & inferes.

Aliter [13] Patina de *asparagis* frigida. Accipies asparagos purgatos, in mortario fricabis: aquam suffundes, perfricabis: per [14] colum colabis: & mittes [15] ficedulas curatas: [16] teres in mortario

pi-

piperis [17] ſcrupulos ſex: adjicies liquamen, fricabis, [18] vini cyathum. I. paſſi cyathum I. olei unc. III. mittes in cacabum, illic ferveant, perunges patinam: in ea ova VI. cum œnogaro miſces: [19] cum ſucco aſparagi impones cineri calido, miſces [20] impenſam ſuprà ſcriptam: tunc [21] ficedulas compones: coques: piper aſperges & inferes.

Aliter Patina de *Aſparagis*. Adjicies in mortario [22] aſparagorum [23] præciſuras, quæ [24] projiciuntur, teres, ſuffundes vinum, colas. Teres piper, liguſticum, coriandrum viridem, ſatureiam, cepam; vinum, liquamen, & oleum: ſuccum transferes in patellam perunctam: & ſi volueris, ova diſſolves ad ignem, ut obliget: piper minutum aſperges.

Aliter patinam [25] ex *ruſticis*, [26] ſive Cymis, ſive ſinapi viridi, ſive cucumere, ſive coliculis [27] ita facies: ſi volueris, ſubſternes pulpas piſcium, vel pullorum.

Aliter patina de *Sambuco* calida & frigida. [28] Accipies ſemen de Sambuco, purgabis, ex aqua decoques, [29] ſuccum per colum colabis, patinam perunges, & in patinam compones, ad ſuccum illum adjicies piperis ſcrupulos VI. ſuffundes [30] liquamen, fricabis: poſtea adjicies liquaminis cyathum unum, vini cyathum, paſſi cyathum teres tantum, in patinam mittes olei unc. IIII. pones in [31] thermoſpodio, & facies ut ferveat, cùm ferbuerit, franges poſtea ova VI. agitabis, & pati-

ti-

tinam sic obligabis, cùm obligaveris, piper asperges, & inferes.

Patina [32] de *Rosis*. Accipies rosas & [33] exfoliabis, [34] album tolles, mittes in mortarium, suffundes liquamen, fricabis: postea mittes liquaminis cyathum unum semis, & succum per colum colabis. Accipies cerebella IIII. Enervabis: & teres piperis scrupulos VIII. Suffundes ex succo, fricabis: postea ova octo franges, vini cyathum unum semis & passi cyathum unum, olei modicum: postea patinam perunges, & eam impones cineri calido, & sic [35] impensam suprà scriptam mittes; cùm cocta fuerit in Thermospodio, piperis pulverem superasperges & inferes.

Aliter patina de *cucurbitis*. Cucurbitas elixas & frictas in patina compones, cuminatum superfundes; modico oleo superadjecto: fervere facias, & inferes.

Patina [36] de *apua*. Apuam lavas, ex oleo maceras, in [37] cumana compones, adjicies oleum, liquamen, vinum. Alligas fasciculos rutæ & origanum: & subinde fasciculos [38] cum apua elixabis, cùm cocta fuerit, projicies fasciculos & piper asperges, & inferes.

Aliter patina [39] de *Apua sine Apua*. Pulpas piscis assi vel elixi [40] minutatim facies, ita abundanter, ut patinam qualem voles adimplere possis: teres piper & modicum rutæ: suffundes liquamen quod satis erit, & olei modicum & com-

commiſces in patina cum pulpis, ſic & ova cruda confracta, ut unum corpus fiat: deſuper leviter compones [41] *urticas marinas*, ut non cum ovis miſceantur: impones [42] ad vaporem, ut cum ovis [43] bullire poſſint, & cùm ſiccaverint, ſuperaſperges piper tritum, & inferes ad menſam: [44] nemo agnoſcet, quid manducet.

[45] Patina ex *lacte*. Nucleos infundes & ſiccas eos, recentes, præparatos habebis. Accipies patinam, & in eam compones ſingula infrà ſcripta; [46] mediana malvarum & betarum, [47] & porros maturos, apios, [48] olus molle, & viridia elixa, [49] pullum raptum & jure coctum, cerebella elixa, lucanicas, ova dura per medium inciſa mittes: [50] longanones porcinos fartos, ex jure Tarentino coctos, conciſos; [51] jecinora pullorum, pulpas [52] Piſcis Aſelli fricti, urticas marinas, [53] pulpas Oſtreorum, caſeos recentes alternis compones: nucleos & piper integrum aſperges. Jus tale [54] perfundes: piper, liguſticum, apii ſemen, ſilphium coques, & ubi cocta fuerint, lac colas, cui cruda ova commiſces, ut unum corpus fiat, & ſuper illa omnia perfundes. Cùm cocta fuerint, [55] echinos [56] recentiores, piper aſperges & inferes.

Patinam [57] *Apicianam* ſic facies. Fruſta [58] ſuminis cocti, pulpas piſcium, pulpas pulli, ficedulas vel pectora [59] turdorum cocta, & [60] quæcunque optima fuerint: hæc omnia concides diligenter [61] præter ficedulas: ova verò cruda cum

oleo

oleo dissolvis: teres piper, ligusticum: suffundes liquamen, [62] vinum, passum: & in cacabum mittes, ut liquefiat, & amylo obligas: antea tamen pulpas concisas universas illuc mittes & sic bulliat. At ubi coctum fuerit, levabis [63] cum jure suo: & in patella alternis de trulla refundes cum piperis granis integris, & nucleis pineis; ita ut per singula [64] coria substernas [65] diploidem in [66] laganum; similiter quotquot lagana posueris, tot [67] trullas impensè desuper adjicies; unum verò laganum [68] fistula percuties, & superimpones: piper asperges: ante tamen illas pulpas ovis confractis obligabis, & sic in cacabum mittes, tum impensam. Patellam æneam qualem debes habere, infrà ostenditur.

[69] Patina *cottidiana.* Accipies [70] frusta suminis cocta, pulpas piscium coctas, pulpas pulli coctas; [71] hæc omnia [72] concides diligenter. Accipies patellam æneam, ova confringes in cacabum & dissolves: adjicies in mortarium piper, ligusticum, origanum, fricabis: suffundes liquamen, vinum, passum & oleum modicè: reeximanies in cacabum: facies, ut ferveat; cùm ferbuerit, amylo [73] obligas: pulpas quas [74] subcultrâsti in jus mittis: substernes diploides, patinam æneam, & [75] trullam plenam pulpæ, & disperges oleum, & laganum ponis, similiter quotquot lagana posueris, tot trullas impensæ adjicies: unum laganum fistula percuties: à superficie versas in discum, insuper in superficiem pones: piper asperges, & inferes. [76] Pa-

76 Patina *versatilis vice dulcis*. Nucleos pineos, nuces fractas & purgatas: 77 attorrebis eas: teres cum melle, pipere, liquamine, lacte, ovis, 78 modico mero, & oleo modico.

Patella 79 *Tyrotaricha*, 80 ex quocunque pisce falso volueris: coques ex oleo, exossabis, & cerebella cocta, pulpas piscium, jecuscula pullorum, ova dura, 81 caseum mollem excaldatum: hæc omnia calefacies in patella: teres piper, ligusticum, origanum, 82 rutæ baccam, vinum, mulsum, oleum: patellam ad lentum ignem, ut coquatur, ovis crudis obligabis, adordinabis: cuminum minutum asperges & inferes.

Patella *Sicca*. Isicia 83 de Turfione. Enervabis, concides minutatim: teres piper, ligusticum, origanum, petroselinum, coriandrum, cuminum, rutæ baccam, mentham siccam, ipsum turfionem isicia deformabis, 84 vinum, liquamen, oleum coques, coctum in patellam collocabis, jus in ea facies: piper, ligusticum, satureiam, cepam, vinum, acetum, (aliàs liquamen) oleum, in patellam pones, ut coquatur, ovis obligabis, piper asperges & inferes.

Patella ex *Olisatro*. Elixas ex aqua nitrata, exprimis in patellam, teres piper, ligusticum, coriandrum, satureiam, cepam, vinum, liquamen, acetum, oleum; transferes in patellam, coques: amylo obligas: thymum & piper minutum asperges; & de quacunque herba, si volueris, facies ut suprà.

H Patina

Patina de *Apua fricta*. Apuam lavas, ova confringes & cum apua commifces: [85] adjicies liquamen, vinum, oleum: facies, ut ferveat, & cum ferbuerit, mittes apuam, [86] cum duxerit, fubtiliter verfas, facies, ut coloret, œnogarum fimplex perfundes, piper afperges, & inferes.

Patina [87] ex *lacertis & cerebellis*. Friges ova dura: cerebella elixas, & enervas, [88] gigeria pullorum coques: hæc omnia divides præter pifcem: compones in patina præmifta, [89] falfum coctum in medio pones: [90] teres piper, ligufticum, [91] fuffundes paffum, [92] vel mulfum, ut dulcis fit: [93] *piperatum* mittes in patinam, facies ut ferveat; cùm ferbuerit, ramo rutæ agitabis, & amylo obligabis.

Patina [94] *Mullorum loco falfi*. Mullos [95] rades, in patina [96] munda compones, adjicies liquamen ut ferveat, cùm ferbuerit, mulfum mittes aut paffum, piper afperges & inferes.

Patina *pifcium loco falfi*. Pifces qualeflibet [97] curatos friges, in patinam compones, adjicies olei quod fatis eft, & falfum interpones, facies ut ferveat, cùm ferbuerit, mittes mulfum, & jus agitabis.

Patina *pifcium*. Pifces qualeflibet rades & curatos mittes, [98] cepas ficcas Afcalonias, vel alterius generis concides in patinam, & pifces fuper compones: adjicies liquamen, oleum; cum coctum fuerit, falfum coctum in medio pones: adden-

addendum acetum: aſperges & [99] coronam bubulam.

Patella [100] *Lucretiana.* [101] Cepas pallacanas purgas, viridia earum projicies, in patinam concides, liquaminis modicum, oleum & aquam: dum coquitur, ſalſum crudum in medium ponis. At ubi cum ſalſo prope cocta fuerit, mellis cochleare aſperges, aceti & defruti puſillum: guſtas, ſi [102] fatuum fuerit, liquamen adjicies: ſi ſalſum, mellis modicum, & coronam bubulam aſperges, ut bulliat.

Patina de *Lacertis.* Lacertos rades, lavas: ova confringis, & cum lacertis commiſces: adjicies liquamen, vinum, oleum; facies ut ferveat, cum ferbuerit, œnogarum ſimplex perfundis, piper aſperges & inferes.

[103] Patina *piſcium Zomoteganite.* Crudos quoſlibet piſces in patina compones: adjicies oleum, liquamen, [104] vinum coctum: faſciculum porri, coriandri: dum coquitur, teres piper, liguſticum, origani faſciculum, [105] de ſuo ſibi fricabis: ſuffundes jus de ſuo ſibi: ova cruda diſſolves, temperas, exinanies in patinam, facies ut obligetur, cùm [106] tenuerit, piper aſperges, & inferes.

Patina [107] *Solearum.* Soleas [108] battues, & curatas compones in patina: adjicies oleum, liquamen, vinum: dum coquitur, teres piper, liguſticum, origanum, fricabis: ſuffundes jus, ova cruda, & unum corpus facies, ſuper ſoleas refundes, lento igni coques, cum duxerit, piper aſperges & inferes.

Patina de *piscibus*. Piperis unciam, careni [109] heminam, [110] conditi heminam, olei unc. II.

Patina de *pisciculis*. Uvam passam, piper, ligusticum, origanum, cepam; vinum, liquamen, oleum: [111] transferes in patellam: cum cocta fuerit, adjicies in ipsam pisciculos coctos, amylo obligas, & inferes.

Patina de piscibus [112] *Dentice*, *Aurata*, *&* *Mugile*. Accipies pisces curatos, subassabis: postea eos in pulpas carpes: deinde [113] Ostrea curabis. Adjicies in mortarium piperis scrupulos VI. Suffundes liquamen, fricabis: postea adjicies liquaminis cyathum unum, vini cyathum unum: mittes in cacabum & olei unc. III. & ostreas, œnogarum facies fervere, cùm ferbuerit, patinam perungis, & in pulpam suprà scriptam mittes, & in condituram de ostreis: facias ut ferveat, cùm ferbuerit, franges ova XL. Infundes super ostrea, cùm strinxerint, piper asperges, & inferes.

Patina [114] de *pisce Lupo*. Teres piper, cuminum, petroselinum, rutam, cepam; mel, liquamen, passum, [115] olei guttas.

Patina [116] de *Sorbis*, calida & frigida. Accipies Sorba, purgas, in mortario fricabis, per colum colabis: cerebella enervabis quatuor cocta, mittes in mortario piperis Scrupulos VIII. Suffundes liquamen, fricabis: adjicies Sorba, [117] in se contemperabis: franges ova VIII. Adjicies

cy-

cyathum liquaminis unum : patinam mundam perunges, & in thermoſpodio pones, & ſic eam impenſam mittes: [118] ac ſubtus ſuprà thermoſpodium habeat, cùm cocta fuerit, piper minutum aſperges, & inferes.

Patina [119] de *Perſicis.* Perſica duriora purgabis, fruſtatim concides, elixas, in patinam compones: olei modicum ſuper inſtillabis, & cum Cuminato inferes.

Patina de *Pyris.* Pyra elixa & [120] purgata è medio, teres cum pipere, cumino, melle, paſſo, liquamine, oleo modico: [121] ovis mixtis patinam facies, piper ſuper aſperges, & inferes.

Patina *Urticarum* calida & frigida, Urticam accipies, lavas, colas per colum, exſiccabis in tabula, eam concides: teres piperis ſcrupulos x. Suffundes liquamen, fricabis : poſtea adjicies liquaminis cyathos duos, olei unc. VI. Cacabus ferveat, cum ferbuerit, coctum tolles, ut refrigeſcat : poſtea patinam mundam perunges, franges ova octo, & agitas, perfundes, ſubtus ſuprà cinerem calidum habeat, cum coctum fuerit, piper minutum aſperges & inferes.

[122] Patina de *Cydoniis.* Mala Cydonia cum porris, melle, liquamine, oleo defricato, [123] coques & inferes : vel elixata ex melle.

HUMELBERGIUS.

1 P*Atina.*] Patina vasis genus est coquinarii, quo cibi coquuntur; interdum verò mensarii genus, quo dapes elixæ & jurulentæ mensis inferuntur.

2 *Et olus.*] Juxta scriptum codicem legendum, *& ovis.* [Torinus *& holus.* Lister]

5 *Nuces fractas.*] Juglandium, quas *escarias* vocat Marcellus Medicus, nucleos confractos & concerptos. Hic animadvertendum quandocunque nucum vocabulum sine adjuncto positum repereris; id de juglandibus intelligendum. *Ea præsumptæ hebetant venenum: item adversantur Cepu, leniuntque earum saporem.* Plin. *Cepu mistæ hanc vicissitudinem reddunt, ut eu acredinem tollant.* Diosc.

6 *Torres eas, & teres cum melle.*] [Torinus legit, *contritas cum melle.* Lister] Repetitur hæc patina infrà, nisi quod illi tunc merum etiam addit.

8 *Patina frisilu.*] In vetusto exemplari *fusilis* legitur, & id mendosè. Legendum puto, *frictilis*, à frigo, quod est torreo: nam mox frigere jubet olisatra.

9 *Refrigerabis & friges. Accipies cerebella* iv. *enervabis, coques.*] Hæc omnia ex antiquo exemplari huc adscripta sunt. Ubi tamen malè etiam legebatur, *refringues*, pro, *& friges.*

11 *In thermospodio.*] Hoc est, in cinere calido.

12 *Postea quod.*] Lego, *postea quàm.*

15 *Ficedulas curatas.*] Id est, præparatas. [Torinus habet, *ficedulas curtas.* Lister]

16 *Tres.*] Legendum, *teres*, & ad piper referendum, aut saltem adscribenda hæc dictio, si priorem observare volueris.

17 *Scrupulos: sed.*] Legendum *scrupulos VI.* ut certa quantitas habeatur. [Torinus habet scrupulos tres. *Lister*]

18 *Vini cyathum: vini passi cyathum, mittes in cacabum olei unc.* III.] Lego sic, *vini cyathum unum, passi cyathum unum, olei uncias tres, mittes in cacabum.* Et quandocunque in sequentibus hæc duo, vinum passum juncta repereris, tunc illa per colon aut virgulam separato, tanquam diversa. *Passum* enim per se sine adjuncto vini rationem in se continet.

20 *Impensam.*] Temperaturam, mixturam & conditur am. Impensa dicitur, quod in rem aliquam expenditur.

24 *Projiciuntur.*] Ex antiquo exemplari adscribe, *teres, suffundes vinum, colas.*

25 *Ex rusticis.*] Scilicet herbis, id est, agrestibus & sponte ruri nascentibus, de quibus habitum est libro præcedenti.

26 *Sive tinis.*] [*Sive thymis*, Torinus. *Lister.*] Legendum censeo, *cymis.*

27 *Ita facies.*] Hoc est, condies & præparabis, quemadmodum præcedentes de asparagis.

29 *Spe-*

29 *Speculum exiccabis patinam: compones ad surcellum.*] Hoc loco verba quædam desunt, scilicet, *perunges & in patinam*; quæ ex antiquo exemplari adscripsi. Pro *speculum* lege *succum per colum*; & pro *surcellum*, *succum illum*; nempe ex abbreviatione mendosa scriptura orta est: & hæc scriptura colligitur etiam ex patina sequente: ex qua itidem illud verbum *exiccabis*, mutavi in *colabis*.

30 *Liquamen postea.*] Ex scripto codice, lege, *liquamen*, *fricabis*, *postea*.

32 *De Toris.*] [*De Thoris* Torinus. *Lister.*] Legendum, *de Rosis*.

33 *Exfoliabis.*] [*Et foliis decerptis* Torinus. *Lister.*] Exfoliare est folia decerpere.

34 *Album tolles.*] Id est, Rosarum imam partem albidam.

36 *De Apabadiade.*] Ex vetusto codice emendate legendum. *De aqua apuam lavas.*

37 *Cumana.*] Cumana est, quam testam vocant, ex terra rubra à figulis rota formatum vas coquinarium.

Hanc tibi Cumano rubicundam pulvere testam,
Municipem misit casta Sybilla suam. Martial. lib. XIV. Ep. 114.

Huic similis esse videtur Cucuma, vas coquinarium: Caldarium.

38 *Apabadialis.*] Legendum, *cum apua elixabis.*

39 *De abua sive apua.*] Legendum *de apua sine apua*, hoc est, ut apua esse non agnoscatur.

41 *Urticas marinas.*] Eis vis pruritu mordax, eademque quæ terrestris Urticæ.

42 *Ad vaporem.*] Accipitur vapor ab Apicio pro calore. Sic Plinius lib. II. *molliri eis creditur Solis vapor, geminatus ardore sideris.* Et lib. XV. cap. 7. *Gleucino mustum incoquitur vapore lento.*

43 *Ire possint, ut*] [*Meare possint ut*, Torin. *Lister.*] lego, *bullire possint, ut.*

45 *Patina ex lacte.*] *Lac est*, ita Varro R. R. lib. II. cap. 11. *omnium rerum, quas cibi causa capimus, liquentium, maximè* alibile, *& id, ovillum, inde* caprinum. *Quod autem maximè perpurget, est* equinum, tum *asininum, deinde bubulum*, tum *caprinum.* *Celsus*, de Re Medic. lib. II. cap. 18, 20, 25. ex potionibus valentissimi generis esse dicit lac, & boni succi, alvumque movere, sed stomacho alienum, & quod facile intùs corrumpatur.

49 *Pullum raptum.*] Hoc est, direptum, discerptum & in frusta partitum.

50 *Longanones porcinos ex jure Tarentino farsos coctos.*] Unâ transpositâ & in alium locum translatâ dictione sic legendum puto. *Longanones porcinos farsos, ex jure Tarentino coctos*; ut farsi longanones ex jure coquantur, non farciantur. Est autem *Longanon* intestinum, quod rectum vocatur, est & farciminis genus ceu sanguiculi vocati Apexabo, & Hilla.

Jus autem Tarentinum intelligit, quale est, quod hac ipsa patina mox subjungit, à Tarentinis fieri consuetum, & in deliciarum usu habitum. Fuerunt siquidem Tarentini maximi voluptarii, molles & delicati, luxuique dediti, unde illud Satyrici: Juvenal VI. ℣. 297.

Atque coronatum & petulans, madidumque Tarentum.

51 *In cinere pullorum.*] Legendum, *jocinora pullorum.*

52 *Piscis Aselli.*] Dictionem *Aselli* ex vetusto exemplari adscripsi: dictus quidem asellus secundum Varronem à colore Asinino. *Asello post Lupum præcipuam fuisse auctoritatem*, Plinius H. Nat. lib. IX. cap. 17. ex C. Nepotis & Laberii poëtæ sententia testatur.

53 *Pulpas Ostreorum.*] Hoc est, Carnem Ostreorum, quæ duabus partibus constant, Sphondylo scilicet & Lacinia. Sphondylus dicitur callosum illud rotundum albicans, quod intus habent in medio ostreæ, à similitudine Sphondyli, id est, verticuli instrumenti quo mulieres in filando utuntur. Reliqua verò caro circumspersa, Lacinia vocatur.

55 *Echinos.*] Aquatiles & marinos.

56 *Recentiores.*] Hoc est, recentes & non salitos. Recens enim salsum excludit. Et sic pisces recentes ad differentiam salsorum appellat Celsus. l. II.

58 *Suminis.*] Sumen Apicius pro ubere accipere videtur, ceu patet infrà lib. VII. licet aliquando etiam pro panticibus obesis accipiatur.

59 *Turdorum.*] In Germania hyeme maximè turdi cernuntur. Fuit olim, & nunc quoque est inter alias aves in cibis maximè laudatus turdus.

Inter aves turdus, si quis me judice certet,
Inter quadrupedes gloria prima lepus. Martial lib. XIII. Ep. 92.
Nil melius Turdo, vulva nil dulcius ampla. Horat. Ep. XV. ℣. 4.

61 *Præter ficedulas.*] Hæc enim est, quam solam totam comesse oportere volunt gulæ proceres.

62 *Vinum passum.*] Hæc duo sic juncta semper separatim, interposito puncto vel virgula scribito, ut non una & eadem, sed duæ diversæ res intelligantur, vinum scilicet per se, & *passum* itidem per se: sine addito enim passi vocabulo uti solent authores, quemadmodum & mulsi.

63 *Alternis detrulare fundes cum piperi grana integra.*] Legendum, *Alternis de trulla refundes cum piperis granis integris.* Trulla vasis genus mensarium & coquinarium, &c.

64 *Coria.*] Per coria intelligo impensarum in struendo ordines: quemadmodum Vitruvius lib. VII. cap. 3. laterum in parietibus struendis ordines *Coria* etiam vocat, quæ vulgò turba opificum Cursus appellat.

65 *Du-*

65 *Diploidem.*] Per diploidem intelligo rerum ſtruendarum tunicam thorum, & ſubterniculum duplicatum.

66 *Laganum.*] Lagana ſunt placentæ, quæ ex candida farina fiunt, tenuiſſima ad patinarum uſum, à luxuria quæ λαγνοία dicitur. Item quædam quaſi membranulæ, ex farina & aqua, quæ jure pingui coctæ, & caſeo, pipere, croco, cinamoque conditæ in cibis non injucundæ ſunt.

67 *Trullas imples deſuper adjicies vinum vero.*] Lego, *trullas impenſa deſuper adjicies, unum vero*, &c.

68 *Fiſtula percuties.*] Hoc eſt, baculo percutiendo levigabis, & attenuabis.

72 *Condies diligenter.*] Lege, *concides diligenter.*

73 *Et obligas.*] Lege, *amylo obligas.*

74 *Subcultraſti.*] Subcultrare vocat cultello concidere.

78 *Modico melle.*] Ex antiquo exemplari legendum, *modico mero.*

79 *Tyrotaricha.*] Id eſt, caſeata ſalſa.

80 *Ex quocunque.*] Ex vetuſto exemplari adſcribe, *piſce:* deinde poſt dictionem pullorum adſcribe, *ova dura*, ex eodem exemplari.

82 *Ruta baccam.*] Rutæ folliculum cum ſemine, quod in eo continetur.

83 *De Turſione.*] Turſio piſcis eſt cetariorum generis in Ponto naſcens, & roſtris canicularum ſimilitudine maleficus.

84 *Vinum, acetum, oleum transferes.*] Hic multa deſunt, quæ in antiquo exemplari habentur, & cæteta etiam emendatius, quare ex eo ita legendum erit. *Vinum, liquamen: oleum in patellam pones, ut coquatur, ovis obligabis, piper aſperges & inferes. Patella ex oliſatro elixas*, & reliqua ut reddita ſunt.

86 *Cum duxerit.*] Ducendi vocabulo Apicius noſter utitur pro contraho, conſtringo, & coëo, quod aliquando etiam ſiccare dicit.

87 *Ex Laguis.*] [Torinus. *Ex Larguis & Laridis.* Liſter] Pro *Laguis* hic & in ſequentibus ſemper legendum *Lacertis*. Piſcis eſt Lacertus ſalſamentis idoneus.

Vel duo fruſta rogat Cybii, tenuémve Lacertum. Martial. lib. XI. Ep. 27.

88 *Cirema.*] [Torinus *Cirenia.* Liſter] in vetuſto exemplari ſcriptum eſt *Cizeria*; ſed legendum *Gigeria.* Sic appellantibus antiquis Gallinarum inteſtina, & quæ cum his coquebantur. Luci. *Gigeria ſunt ſine allio, his veſcamur alacriter.* Gingreria verò dicebantur ex multis opſoniis decerpta.

89 *Salſum coctum.*] Hoc eſt, ſalſitium vel ſalſamentum coctum, non crudum. Salſum dicitur, quod ſalis ſaporem habet, vel ſale conditum eſt condimentum & embamma, ſive ſapor & intinctus.

91 *Suffundes, ut dulcis ſit.*] Lege, ut in ſequentibus, *ſuffun-*

fundes passum vel mulsum ut dulcis sit.

94 *Amulorum.*] Legendum, *Mullorum.* Mullus piscis est marinus, olim in pretio habitus. De hoc plura in sequentibus.

95 *Rades.*] *Radere* pisces est illos desquamare : sunt autem squamosi mulli : si vivi desquamentur, colorem sanguineum recipiunt.

96 *Nuda compones, adjicies ut.*] Legendum, *Munda compones, adjicies liquamen ut.*

97 *Duratos.*] Legendum ut in præcedenti patina, *curatos.* Est autem curare Apicio, diligenter & exactè præparare.

98 *Cepas Ascalonias.*] Nobilissima est Ascalonia, ab oppido Judææ appellatur.

99 *Coronam bubulam.*] Legendum fortasse, *Cumlam.*

100 *Lucretiana,*] Ab authore, cui in usu fuit, sic appellata.

101 *Cepas pallicanas.*] *Ceparum apud nos*, inquit Plinius. H. Nat. lib. XIX. cap. 6. *duo prima genera. Unum condimentarium, quod illi Gethion, nostri pallacanam vocant : alterum capitatum.*

102 *Fatuum.*] Hoc est, insipidum, quod sapore caret, insulsum.

103 *Patina zomore ganonas.*] In vetusto exemplari legitur. *Patina zomate ganone.* Locus hic utrobique mutilatus & depravatus est, legendumque arbitror, *Patina piscium zomoteganite*, id est, ζωμοτηγανίτη, ut intelligatur patina piscium in sartagine coctorum & proprio jure conditorum : ait enim mox, *suffundes jus de suo sibi*, hoc est, jus proprium, in quo cocti sint : à ζωμὸς *jus* & τήγανον, quod *sartaginem* significat. Et inde teganites dicitur panis in sartagine coctus, & cum caseo assatus. Hesychius τηγανίτης, ἄρτος ἐπὶ τηγάνου γεγονὼς καὶ μετὰ τυροῦ ὀπτώμενος.

104 *Vinum coctum.*] Quale est sapa, defrutum vel carænum, aut mulsum.

105 *De suo sibi fricabis.*] Hoc est, per se sine liquoris alicujus admixtione.

106 *Tenuerit.*] Hoc est, ut aliquando vocat, siccaverit & duxerit, strinxeritque, id est coierit & crassescerit, spissaveritque.

107 *Solearum.*] E planorum genere, lautiores numeratæ. Tamen gravissimæ & duræ sunt, authore Celso.

108 *Battues.*] Batuere est percutere & virgis verberare. *Crocodilorum morsibus ex aceto in linteolis, ita ut batuerentur ante ictum vulnera.* Plinius lib. XXXI. c. 9. *Quibus batuatur tibi os, senex nequissime.* Plautus. Asin A. II. Sc. 8.

109 *Heminam.*] Hemina liquidorum mensura, sextarii dimidium est cyathos continens sex.

110 *Conditi.*] Conditum est vinum aromatis & aliis odoriferis concinnatum, in qua significatione etiam à Græcis usurpatur, ut videre est apud Ætium, Oribasium, & Paulum.

111 *Non feres.*] Legendum *trans-*

transferes, id est, transpones.

112 *Dentice*, *Aurata*, *&* *Mugile.*] Pisces sunt patinis commendati & in cibis.

114 *De pisce Lupo.*] Huic post accipenserem præcipuam authoritatem fuisse Cornelius Nepos & Laberius tradidere, Plinio referente Hist. Nat. lib. IX. cap. 17. Lupi inter teneros durosque pisces sunt medii atque planis leviores, authore Celso.

115 *Olei guttas.*] Hoc est, olei modicum, & quod guttatim instillatur.

116 *De Sorbis.*] Cato sæpè ea condi jubet. Item secta per partes siccantur in Sole, & servantur in vasculis in hybernum. Celsus sorba stomacho aptissima tradit, & alvum adstringere.

119 *De piscibus persica duriora.*] Legendum, *de persicis.* Duriora verò intelligit ficciora, & quæ duracina vocantur: sicque fortasse legendum, quibus palma tribuitur.

120 *Purgata est medio.*] Legendum, *purgata è medio*, hoc est; à parte dura interiore & semine.

121 *Ovis Myxis.*] Legendum, *ovis mixtis.*

123 *Coquefcet.*] Superfluit hic una litera, qua ablata legendum, *coques &*, ut duæ sint dictiones.

CASPER BARTHIUS.

1 *Patina.*] Ferculum significat. *Adv. p.* 1799.

4 *Patina versatilis. Frictilis ibidem*, &c.] Versatilis videtur dici quæ variis missibus apponi potest. *Frictilis* quæ tantùm frictis; cùm *nuces fractas* ibi legitur, suspicor ego *frictas*, reponendum, quæ ad delicata edulia appositæ. Plautus, Pœn. I. sc. 2. ℣. 113. *Papaverem loquitur & frictas nuces.* *Frisilis* à frigere, quo verbo ibidem utitur, in MS. repertum; non debebat mutare Humelbergius. *ibid.*

14 *Colus.*] Est instrumentum per quod quid colatur. *pag.* 1800.

15 *Curata Ficedula.*] Sunt per omnia, ut decet, purgatæ atque paratæ suis necessariis: sic infrà, *pisces qualeslibet curatos friges*; de quo suprà. *ibid.*

23 *Præcisura.*] Sunt, quæ præcisa abjiciuntur. Vide Indicem Apuleianam. *ibid.*

31 *Thermospodium.*] Vas est cineri calido servando: in quo deponebant, quæ frigefieri nolebant. *ibid.*

33 *Exfoliabis.*] Exfoliare rosas, est foliatim concerpere. *ibid.*

35 *Impendere.*] Est implere: Plautus Captivis. A. II. Sc. 2. ℣ 26.

Væ misero illi, cujus cibo factus ille est impensior.

Ibi rectè id restituit, puto, ex MSS. Langii & priscis editis J. Meursius. Alia exempla Arnobii, Palladii, Apicii notârunt Jos. Scaliger ad Varronem, Jac. Loënsis Miscellan. l. VII. cap. 3. & J. Meursius ad illud Plauti. *Adverf. p.* 8. *Impensa* est farcimentum sive fartio, ut do-

docuit eruditissimus Vir Nicolaus Loënsis in Miscellaneis, nec intellexit Apicii interpres. *Impensam* vocat carbones favilla, sabulone & calce permistos in pavimentum faciendum. Palladius lib. I. cap. 9. Apud eundem *impensa*, qua farcitur paries cannicius, lib. I. c. 13. *Impensa testacea.* Ibid. cap. 40. Impensa quid sit suprà monuimus. *Advers. p.* 1716. In ea voce hallucinatus est, qui nequaquam scripti exemplaris varias lectiones supprimere debebat, multo minus suas textui inserere. Eo enim nescimus, quid auctoris, vel expositoris sit. *Advers. p.* 1800.

40 *Minutatim facere.*] Est concidere in minimas particulas. *ibid. p.* 1800.

49 *Raptus pullus.*] Est laceratus, dissectus, ut Orpheum à mulieribus raptum dicit poëta, id est, decerptum. *ibid.*

50 *Longanones.*] Sunt recta intestina, & inde farcimina. C. Aurelianus lib. III. Acut. c. 22. *Defluxio ultimarum partium coli atque Sessionis sive Longanonis, ut nos appellamus.* Ibid.

54 *Perfundere.*] Jus est superfundere: superfundere est infundere: quæ, ut quid melius velit, intelligere possis. Notanda omnino sunt. *Ibid.*

64 *Corium.*] Est quælibet inductio. Sic in ferculis, quando aliud alii indúcitur. *Ibid.*

74 *Subcultrare.*] Est cultro minutim concidere. Nam suprà dixit, *pulpas piscium coctas, pulpas pulli coctas, hæc omnia concides diligenter.* Culter autem non tantum ferreum instrumentum aut vulneri aptum, quod interpreti visum, sed aliâ etiam ex materia factum est, ut apud Scribonium composit. 83. *Benè facit Symphiti radix lota aqua frigida & rasa cultello eburneo vel osseo.* ibid.

75 *Trulla.*] Non solum vas, sed & mensura est. *Ibid.*

81 *Excaldatus caseus.*] Videtur esse qui loco calido exemptus sit, vel calidâ paulum maceratus. *Excaldati milites*, crebrò calidâ lavantes apud Volcatium Gallicanum. *Avid. Cass. cap.* 5. Veteres enim caseos quosdam in fumariis suspendebant, & ita servabant, ut ex Columella VII. 8. & aliis alibi docemus. *Ibid.*

88 *Gigeria.*] Rectè Jos. Scaliger Festi decurtatorem sapere docet, qui *gigeria* varium cibum designare ait; cúm potius sint Ventriculi & alia intestina Gallinarum & pullorum. Lucilius lib. VIII.

——————— *Gigeria sunt*
Atque adeo hepatica. Vide Nonium.

Ita feliciter restituit locum hunc Humelbergius. *Ibid.*

102 *Fatuum.*] Eleganter falso opponitur, quod non sapit. *Ibid.* Insulsa amurca est fatua, Vetus exsucca.

106 *Ducere & tenere.*] Dicuntur. de jure quod concreverit velut aut constiterit: etsi *ducere* est attrahere, miscere cum aliis. *Ibid.*

108 *Battuere soleas.*] Est mites facere verberibus, ut hodieque siccatis ad solem piscibus fit. *Ibid.*

117

117 *Per se.*] Significat *sola.* Marcellus cap. 12. composit. 46. 72. 199. *Hæc omnia per se contundi jubebis, dein ceram commiscebis.*

LISTER.

2 *Cum lacte & ovis.*] *Nullus est alius cibus* (præter ova,) *qui in ægritudine alat, neque oneret, simulque vim potûs ac cibi habeat.* Plin. H. N. lib. XXIX. c. 3.

3 *Vel ad aquam calidam coques.*] Super vel intra aquam calidam, quam hodie Balneum Mariæ vocamus.

4 *Patina versatilis.*] An quòd sæpius versantur condimenta, dum ex lacte & ovis obligantur.

7 *Thyrsum lactucæ teres.*] Catillus ex lactucis ornatus Chrysippo apud Athæneum describitur lib. XIV. cap. 15. „ Apud „ Romanos Catillum ornatum „ (cupediæ genus) sic parari : „ *lactucas lotas eradi*, vino in „ mortarium effuso *illas conteri*: „ exprimi deinde succum: cum „ eo subigi aliquantum siliginis, „ quam ubi residere permiseris, „ rursùm paulo post eam teri, „ adjectoque paululo suilli adi„ pis ac piperis: teri denuò: in „ Lagana distrahi, quæ lævigata „ & dissecta frustulatim coquun„ tur in oleo ferventissimo, „ frusta postremò in colum con„ jici; nempe ut oleum exstil„ let.

N. B. Hæc sunt propriè Isicia quædam quasi tessellata plana, quòd ex Laganis lævigatis & frustulatim dissectis fiunt.

10 *Patinam perunges.*] Ne adhæreant in coctione. Ut superiora à cacabo, ita hæc fercula à patina denominantur; nempe à diverso vasorum genere mensariorum, diversa condimentis nomina imposita sunt.

13 *Patina de asparagis frigida.*] Ex illatione tamen titulus non respondere videtur: at potest vel calida vel frigida inferri, ut infrà de sambuco aliisque.

19 *Cum succo Asparagi.*] Id est, Ficedulæ integræ ex succo Asparagi leniter coctæ: novus sanè usus asparagorum, nempe succi eorum colari.

21 *Ficedulas curatas.*] *Ficedula & melancoryphi transmutantur: fitque ficedula circa autumnum, melancoryphus autem statim post vindemiam.* Zeroast. apud Geoponicos lib. XV. At hæc est transmutatio tantùm coloris ejusdem aviculæ recens natæ. Cujus scilicet caput à partu rufescit usque ad autumnum, post vindemiam verò fit nigrum. Imo pleræque transmutationes similis notæ sunt; nempe ex superstitione ortæ, vel ex malè intellecta Naturæ historia. Hæ ficedulæ in Anglia passim habentur æstivis mensibus: Aprili adventant, pariunt, & cùm pulli ad iter conficiendum robusti sint, Augusto exeunte decedunt. Hæ aviculæ caveis, expertus loquor, facile nutriuntur carne vervecina aut bubula, ficubusque & uvis, nucibus incisis: plumas ex toto mutant intra unum aut alterum mensem ab exclusione, ut validiores atque expeditiores sint ad reditum in Africam putà. Propter dulcedinem cantûs custodiri dignæ sunt. Atque hæc obiter de

de Ficedulis, ut nostri homines sciant has delicias nobis non deesse.

22 *Asparagorum præcisuras, quæ projiciuntur.*] Frugi sanè condimentum: nosque docet ad jus asparagorum conficiendum istas præcisuras non inutiles esse: breviter ova ex succo præcisurarum Asparagi.

25 *Patina ex rusticis sive cymio.*] Ad hanc mentem illud Horatii lib. II. Sat. 4. ℣. 15.

Caule suburbano, qui siccis crevit in agris,
Dulcior, irriguo nihil est elutius horto.

28 *Accipies semen de Sambuco, purgabis.*] Nempe baccas Sambuci, quas à petiolis suis purgabis. Earum vis eximie diuretica, & ventrem movendi: ova ex succo baccarum Sambuci. Hæc autem conditura, ut & illa proximè sequens de rosis, ad alvum solvendam planè instituta est, & medicinam sapiunt. Hæc autem corporis cura antiquis etiam inter delicias non neglecta fuit: consule Horatium l. II. sat. 4. ℣. 27.

—— Si dura morabitur alvus,
Mugilus & viles pellent obstantia concha.
Et Lapathi brevis herba, sed albo *non sine* Coo.

Nempe *vinum* Chium cum veteri aqua marina confectum, ventrem potenter movet, & Græcis certè inter remedia domestica & quotidiana fuit. Cur autem Lapathi *brevis herba* dicatur, non video; nisi sint asparagi lapathi unctuosi.

32 *Patina de Rosis.*] Rosacea olla apud Athenæum sic se habet. *Fragrantissimis rosis in mortario tritis, addo gallinarum & porcorum elixa cerebra, diligenter commixta, & ad unitatem redacta, ovorumque vitellos: deinde oleum, garum, piper, vinum, omnia curiosè trita in ollam novam effundens, subjecto igne blando & continuo.*

36 *Patina de Apua.*] Apuæ plurium generum piscium minutorum fœtura: in his autem meritò & in primis numerati sunt Encrasicholi ab intestinis valdè amaris dicti, & dici possunt *hodiernum Garum*, quod eorum caro, sale condita, citò liquari possit, vel levi cinere suppósito.

41 *Urticas marinas.*] Nostro mari abundant: ex limacum, sive nudarum Cochlearum marinarum genere sunt: at apud nos, quod scio, non eduntur: veteres contrà harum rerum valdè acrium & per se piperatarum mirum gustatum habuerunt. Plutarchus ex Aristotele refert, à vulva, à corde, & Urtica marina, atque id genus quibusdam aliis abstinere Pythagoricos: Nempe, ut arbitror, ad conservationem castitatis: neque enim ullum animal magis piper sapit.

44 *Nemo agnoscet, quid manducet.*] En ad cœnam dubium ferculum! at cœna dubia ab aliis aliter exponitur.

Cœna dubia apponitur. Get: *quid istuc verbi est?* Phormio:
Ubi tu dubites, quid sumas potissimum.

simum. Ter. Phorm. act. 2. sc. 2.

Ad hunc locum sic *Jan. Guilielmius*: cœnam dubiam Romæ dicebant, quæ opipara esset, & vario apparatu affluens, ut ipse Phormio exponit: ubi tu dubites, quid sumas potissimùm. Item dubia cœna intelligi possit, quæ non careat suspicione veneni.

Horat. lib. II. Satyr. 2. ℣. 72.

——— *Nam varia res*
Ut noceant homini, credas, memor illius esca,
Quæ simplex olim tibi sederit, at simul assis
Miscueris elixa, simul conchylia turdis.
Dulcia se in bilem vertent, stomachoque tumultum
Lenta feret pituita. Vides ut pallidus omnis
Cœna desurgit dubia? *quin corpus onustum*
Hesternis vitiis, animum quoque prægravat unà,
Atque affigit humo Divinæ particulam auræ.
Nemo agnoscet quid manducet.

Propter minutatim concisos pisces & maximè Urticas marinas, nescio quæ ova piperata referentes: hæc autem verba protulit ad ostentationem artis coquinariæ. De hujusmodi verò patinis *cœna dubia* Phormionis apud Terentium exponi potest; nimirum propter rara, inusitataque condimenta, atque arte occultata. Nempe,

Longè dissimilem noto celantia succum.

Ideo Horatius l. II. sat. 8. ℣. 28. *cœnam dubiam* insalubritatis notat.

46 *Mediam malvarum & betarum.*] Intellige mediam partem foliorum, vel nervum medium latiusculum & tenerum, ut hodiernus mos est apud Italos, Gallosque, in betis coquendis; ipsis foliis reliquis abjectis.

47 *Porros maturos.*] Plenam maturitatem & magnitudinem adeptos, quod sine cultura & motu de loco in locum non fit; scilicet si requieti porri, ut suprà, sint.

48 *Olus molle & viridia elixa.*] In quibus sunt plura herbarum genera. Vide olus molle suprà. Omnia ista viridia elixa.

52 *Pulpas Aselli piscis.*] *A Haddock* Anglicè. Cæteri Aselli, nam ejus generis plures sunt species in Oceano ad nostra littora, suum quoque pretium habent, at veteribus ferè incogniti fuerunt. Iste piscis maximæ æstimationis fuit apud Romanos! *post Asellum diaria non amo*, apud Petronium cap. 24. Aselli si probo utuntur alimento, & in mari puro degant, carnis bonitate cum saxatilibus contendunt. Galen. lib. III. de Aliment. Facult. idemque adeo post Asellum, Lupum, Soleam, Mullum, & Mugilem, recenset ut bonitate inferiores. Atque huic firmior quidem, & tamen friabilior caro, quam ulli Asellorum generi. Ex virgatis maculis nigris ad scapulas & secundum ventrem, Asinorum instar, nomen habuit: ita Varronem explico, qui Asellum *à colore* dictum perhibet.

Et

Et tam deformi non dignus nomine Asellus. Ovid. Halieut. ℣. 156.

Admodum elegans hujus piscis figura ad vivum delineata, me curante, extat apud Willoughbei Ichthyographiam. At miror, quod obiter tantum in hoc capite, nec in duobus ultimis libris, ubi privatim de omnigenis piscibus scribit, Aselli ulla sit mentio; maximè cum Mulli tanta cura sit, & tot de eo & recenti & salso condimenta. Ita nec de accipensere ullum verbum apud Apicium nostrum, cùm Tiberi capiatur; etiamsi præstantissimi in septentrione. Ubi exul scripsit Ovid. Halieut. ℣. 157.

Tuque peregrinis, accipenser, nobilis undis.

In magnificis certè cœnis apud Romanos & Accipenser & Aselli positi fuerunt. Imò præcipua auctoritas fuit Lupo & Asello, teste Cornelio Nepote apud Plinium lib. IX. c. 17. Idem constat ex isto Tripatino, quæ, inquit Fenestella, appellabatur summa cœnarum lautitia. Una est murænarum, altera Luporum, tertia myxonis piscis, i. e. Aselli qui & *bacchi* alibi apud Plinium l. IX. cap. 17. audiunt.

53 *Pulpas Ostreorum.*] Nostris, quod scio, nondum tanta accuratio est, ut lacinias sive ostreorum carnes à Sphondylo duriore dividant.

59 *Pectora Turdorum.*] Vide dialogum Asellii Sabini, cujus mentionem facit Suetonius (Tib. c. 42.) in quo boleti & ficedulæ, & ostreæ, & turdi certamen induxerat. Veterum turdi omnium sui generis minimi sunt, quorum pennæ ex internâ alarum parte rufescunt: ideo apud nos appellantur *red-wing*. Hyeme apud nos cernuntur, idque tantùm sæviore tempestate; isti turdi apud nos, etiamsi hyeme mensas nostras subeant, altiles tamen nuspiam habentur. Pro grato munere sic mittebantur Dominæ alicui Romanæ, nempe corona alligati.

Quin etiam turdoque licet, missâque coronâ,
Te memorem dominæ testificere tuæ. Ovidius de A. Am. L. II. ℣. 269.

Item Martialis ejus præstantiam canit. l. XIII. Epigr. 92.

Inter aves turdus si quis me judice certet,
Inter quadrupedes gloria prima Lepus.

Turdi in cacuminibus arborum luto nidificantes, penè contextim in secessu generant. Plin. argumento Italorum turdos è nostratibus turdis non esse. Nam nostri luto quidem ex parte nidificant; scilicet, maximus ille turdus in majusculis arboribus: alter verò minor è nostris, cantu insignis, in mediis arbusculis tantùm, sive sepis: uterque verò solitarius, haud contextim.

60 *Et quæcunque optima fuerint.*]

rint.] Marcius Apicius nec sumptui, nec ingenio defuit, si quod optimum edulium haberi potuerit.

66 *Laganum.*] Panis genus; panis artolaganum dictus: in *eo conjicitur vini paululum, piper, lac, oleum paucum, vel adeps.* Athenæus lib. III. c. 29. *Panibus Tractadictis* eadem miscentur, quæ & in artolaganis. Idem Deipn. III. c. 29. p. 113: *Placentam autem ex lacte, sesamo, & melle subactam Romani Libum vocant.* Idem Deipn. III. cap. 37. pag. 125.

69 *Patella quotidiana.*] Marci puta Apicii: nam paucos licuit esse tam beatos: deinde, in hac patellæ æneæ mentio fit; in proximè superiore requisitæ, id est, condimenti in ea conficiendi. Haud dissimile est illud *Myma*, quod Epinetus in Condimentario apud Athenæum lib. XIV. c. 23. fieri scribit, *ex carne Gallinæ, & quavis alia, nempe carnibus intestinis, visceribus, minutim concisis, sic ut tenerescant: deinde sanguine dissoluto cum aceto, quod pro condimento sit: additis asso caseo, silphio, cumino; thymo recenti & arido, thymbra, coriandro novello & reposito; gethio, cepa pura sub cinere tosta, vel papavere, uva passa, melle, & granis acidi punici: idque myma est pro obsonio.*

70 *Frusta suminis cocta.*] Id est, Uberis; neque alia offa, ut mihi videtur, in tota sue delicatior est, maximè si sit suis virginis, ut ita dicam, alibilis & pinguis. In Chinensi verò suum specie nigra, uber quoque ex tota substantia atratur, quod de reliqua carne dici non potest, cum ea sit candidior vulgaribus nostris.

71 *Hac omnia concides diligenter præter ficedulas.*] In minutalibus ponendum est illud *Tucetum*, apud Apuleium, cujus toties mentionem facit. Apud Gallos Cisalpinos condimentum sive patina usitatissima, ex bubula, aut porcina carne, peculiari modo condita. Videtur à *tuer* voce Gallica i. e. terere; aut ni frustula distringere & minuere dictum. Hæc autem vituperat Seneca Epistol. 95. Stoico supercilio: *Expecto jam*, inquit ille, *ut manducata ponantur: quantulo autem hoc minus est, testas excerpere, atque ossa, & dentium opera coquum fungi.* At iste decumbendi mos ad cœnam, adeo incommodus fuit, ut necesse esset, carnes quascunque exossare, in pulpas secare, ac concidere diligenter, ne convivis, voluptariis certè, in lectulis tantùm non prostratis, vel minima molestia daretur in comedendo: hinc tot & tanta *Isicia, vulvula, botelli, lucanicæ, farcimina, circelli, minutalia, pulmentaria, ptisana, gusta, buccellæ, laciniæ, impensa, jusculа*, & plurima id genus verba, nempe dissectionum, ubique occurrunt, ut *decarnare, designare, charaxare, exossare, carpere, subcultrare, concidere, confringere, terere, tudiculare, furclare.* Igitur non sane spernenda est illa ratio, cur nostræ carnes ferè integræ inferuntur, ex sessione ad mensam erectâ, tantùmque adeo differat ars hodierna coquinaria ab ista veteri multiplici & operosâ.

76 *Patina versatilis vice dulcis.*] Vice alicujus dulciarii. Coctio in hoc patella subintelligitur,

& coquo relinquitur ut in mulis aliis.

77 *Attorrebis eas.*] Sic multo suaviores fiunt, & saccharo mox incrustantur, ita est hodiernus mos.

81 *Caseum mollem excaldatum.*] Assum.

83 *Isicia de Tursione.*] Multum errant, qui è Cetaceorum genere Tursionem existimant; pars est caniculæ alicujus piscis, Romanis tursio fuit, teste Athenæo.

85 *Adjicies liquamen, vinum, oleum.*] Sæpius dictum innumeris locis. Audi Horatium lib. II. Sat. IV. ℣. 63.

Est opera pretium duplicis pernoscere juris
Naturam: Simplex è dulci constat olivo:
Quod pingui miscere mero, muriàque decebit;
Non alia, quàm qua Byzantia putruit orcâ.
Hoc ubi confusum sectis inferbuit herbis
Corycioque croco sparsum stetit: insuper addes
Pressa Venafrana quod bacca remisit oliva.

Per *muriam* hic intellige liquamen ex putrescentibus piscium intestinis.

86 *Stetit.*] Cùm duxerit, tenueritque, ita Apicius noster.

89 *Salsum coctum.*] E Lacertis salsamentum.

90 *Piper.*] Ter adjectum: in Isiciis condiendis tritum: iterum integrum putà: tertiò minutum, confractum, & aspersum.

92 *Mulsum.*] In condimentis hic ponitur, alibi propoma per se est, & conditum dicitur.

93 *Piperatum.*] Liquamen.

Patella sicca.] *Isiciata*, lege.

Patella ex Olisatro.] Vide suprà lib. III. c. 15.

94 *Patina Mullorum loco salsi.*] Tamen infrà lib. IX. ex mullis salsamentum fiebat. *Mulli hepar, propter voluptatem à gulosis summoperè expetitur; quidam verò, nec ipsum quidem per se mandere volunt; sed oleum & garum, in vase cum pauxillo vini præparantes, in eo viscus ipsum tantisper comminuunt, quoad totum simul ex ipso & liquoribus illis præparatus succus, unus fiat, simplex ad sensum, in quo Mulli carnes intinctas edunt.* Galen.

100 *Patella Lucretiana.*] Lucretius Epicureus Ciceroni contemporaneus: ita tres antiquiores Romanos, nempe Varronem, Apicium, Lucretiumque ante cæteros hactenus nominavit.

101 *Cepas pallicanas.*] Vel hoc nomine constat, hæc certè condimenta Romana fuisse; quod Gethium Romani *pallicanam* vocârunt. Plin. H. Nat. l. XIX. cap. 6.

102 *Gustas, si fatuum fuerit, liquamen adjicies; si salsum, mellis modicum.*]

Nec sibi cænarum quivis temerè arroget artem,
Ni priùs exacta tenui ratione saporum. Horat. lib. II. sat. 4. ℣. 35.

107 *Soleas battues.*] Virgis percuties ut tenerescant à coctione: quod

quod fit quoque aliorum piscium incisione spissa & obliqua. Ita soleas batuendo tractarunt antiqui (constat ex joco Plauti in Casina A. II. sc. 8. ỷ. 59. St. *emitto-soleas.* Ch. *qui quaeso potius, quàm sculponeas: quibus batuatur tibi os, senex nequissime*) scilicet ad teneritudinem conciliandam.

113 *Ostrea curabis.*] Nempe Sphondylos demendo, & pulpas sive carnes molles servando usui: nempe *ostrea eatenus circumcisa* (ut cum Seneca Epist. 95. loquar) *quâ eduntur.*

114 *Patina de pisce Lupo.*] Rarissimus apud nos piscis. Alia est omissio notabilis in piscium condimentis, tam hîc quàm alibi, duobus scilicet ultimis libris, nam Plinii temporibus Scaro dabatur principatus inter pisces: qui in Italiæ littore frequentes inventi sunt; at advenæ tamen fuerunt, & primum allati ex aliis maris mediterranei littoribus: Scaris tamen in his scriptis nuspiam occurrit.

118 *Ac subtus supra Thermospodium habent.*] Infrà exponitur: *Subtus suprà cinerem calidum habeat*; nempe vase duplici coquitur.

122 *Patina de Cidoniis vel elixata ex melle.*] Perinde ut in usu hodierno est: at jam saccharum loco mellis adhibetur: nescio an nostra elegantior, aut salubrior conditura sit.

CAP. III.

Minutal de Piscibus vel Isiciis.

1 MInutal marinum. Pisces 2 in cacabum mittes: adjicies liquamen, oleum, vinum, 3 cocturam: 4 porros capitatos, coriandrum, minutatim concides: isiciola de piscibus minuta facies: & pulpas piscis cocti 5 concerpis: 6 urticas marinas bene lotas mittes: hæc omnia cum cocta fuerint, teres piper, ligusticum, origanum, fricabis: suffundes liquamen, jus de suo sibi, exinanies in cacabum: 7 cùm ferbuerit, tractam confringes, obligas, agitas: piper asperges & inferes.

Minutal Tarentinum. Concides in cacabum

 albumen

albumen de porris minutatim: adjicies oleum, liquamen, cocturam, isiciola minuta, & sic temperas, ut tenerum sit, isicium Tarentinum facies. [8] Inter isicia confectionem invenies. Jus tale facies. Piper, ligusticum, origanum fricabis: suffundes liquamen, jus de suo sibi: vino & passo temperabis, mittes in cacabum: cum ferbuerit, tractam confringes, obligas: piper asperges & inferes.

[9] *Minutal Apicianum.* Oleum, liquamen, vinum, porrum capitatum, mentham, pisciculos, isiciola minuta, [10] testiculos [11] caponum, [12] glandulas porcellinas. Hæc omnia in se coquantur. Teres piper, ligusticum, coriandrum viridem vel semen: suffundis liquamen: adjicies mellis modicum, & jus de suo sibi: vino & melle temperabis: facias ut ferveat, cum ferbuerit, tractam confringes, obligas, coagitas: piper asperges, & inferes.

Minutal [13] *Matianum.* Adjicies in cacabum oleum, liquamen, cocturam: concides porrum, coriandrum: isicia minuta: [14] spatulam porcinam coctam [15] tessellatim concides cum sua sibi [16] tergilla: facies ut simul coquantur media coctura: mala Matiana purgata intrinsecus, concisa tessellatim mittes, dum coquitur, teres piper, cuminum, coriandrum viridem vel semen, mentham, laseris radicem; suffundes acetum, mel, liquamen, defrutum modicè. & jus de suo sibi: aceto modico temperabis, facias ut ferveat, cùm ferbuerit,

tra-

tractam confringes, & ex ea obligas, piper aſperges & inferes.

17 *Minutal dulce ex Citriis.* Adjicies in cacabum oleum, liquamen, cocturam, porrum capitatum, coriandrum concides minutatim, ſpatulam porcinam coctam, iſiciola minuta: dum coquitur, teres piper, cuminum, coriandrum vel ſemen, rutam viridem, laſeris radicem: ſuffundis acetum, defrutum, jus de ſuo ſibi: aceto temperabis, facias ut ferveat, cùm ferbuerit, 18 citrium purgatum intrò foras, teſſellatim conciſum & elixatim in cacabum mittes: tractam confringes & ex ea obligas: piper aſperges & inferes.

Minutal 19 *ex præcoquis.* Adjicies in cacabum oleum, liquamen, vinum: concides cepam Aſcaloniam aridam, ſpatulam porcinam coctam teſſellatim concides: his omnibus coctis, teres piper, cuminum, mentham ſiccam, anethum: ſuffundis mel, liquamen, paſſum, acetum modice, jus de ſuo ſibi, temperabis, præcoqua enucleata mittes: facies ut inferveant, donec percoquantur: 20 tractam confringes, ex eâ obligas: piper aſpergis & inferes.

21 *Minutal ex jecinoribus & pulmonibus Leporis.* 22 Invenies inter Lepores quemadmodum facies. Adjicies in cacabum liquamen, vinum, oleum, cocturam porrorum, & coriandrum conciſum, iſicia minuta, ſpatulam porcinam coctam teſſellatim conciſam, & in eundem cacabum

mittes: dum coquitur, teres piper, ligusticum, origanum, jus de suo sibi: vino & passo temperabis: facias ut ferveat, cùm ferbuerit, tractam confringes, & ex ea obligas: piper asperges & inferes.

Minutal ex Rosis. Eodem jure suprascripto, sed passum plus adjicias.

HUMELBERGIUS.

1 *Minutal marinum.*] Vocat marinum, quod ex piscibus marinis concinnatur. Minutal verò à munio dictum, edulii genus est, quod ex minutatim & in minutissimas partes concisis oleribus & fructibus, aliisque rebus conficitur.

2 *In cacabum.*] [Torinus, *conjicies, pariter & Lister*] Hîc adscribendum, aut saltem subintelligendum verbum *mittes*.

5 *Cum caparis.*] [Tor. *decocti cum capparibus*. Lister] In vetusto exemplari legitur, *concapis*. Ego legendum puto, *concarpis*, id est, discerpis & in frusta concidis.

7 *Obligas cum ferbuerit.*] Verba *cum ferbuerit*, expungenda, ut superflua.

10 *Testiculos caponum.*] Castrantur Galli nunc exemptis Testiculis, nunc Calcariorum inustione. Varro de R. R. lib. III. cap. 9. *Gallos castrant, ut sint capi, candenti ferro inurentes calcaria ad infima crura, usque dum rumpantur, at quod extat ulcus, oblinunt figlina creta.*

12 *Glandulas porcellinas.*] Porcellorum cervices & glandia, quæ ita dicuntur, quòd in his glandulæ nascuntur. Carnes glandulosas: quas puto esse eas, quæ à lacteo colore & sapore lacteolum vulgò vocantur, in deliciis habitum: quamvis & aliarum partium ceu mammarum sint glandulæ & glandulosæ carnes.

13 *Matianum.*] Dictum est Matianum, vel à Matio authore, vel à malis Matianis sic etiam dictis ab eodem Matio, quod hujusmodi pomis inserendis fuerit insignis. Vide Plinium. lib. XV. cap. 14.

14 *Spatulam.*] Spatula à spata derivatur, quæ in triplici significatione est; aliquando enim gladium, aliquando verò rudem, instrumentumve coquinarium, quo cibi in ollis, ad ignem ferventes despumantur: interdum item pectoris costas latiores significat; pro quarum, sive potius scapularum in homine vocatarum, in brutis *armorum* carne nunc accipit Apicius noster.

15 *Tessellatim.*] Hoc est, frustulatim in modum tessellæ.

16 *Tergilla.*] Diminutivum est

est à tergore. Intelligit autem pellem & cutem ipsam *suis* crassam, quæ aliquando tergus dicitur: sive dorsum, aut spinam, pulpasque à latere eminentes dorsi, quæ posterior thoracis pars est, & tergum etiam dicitur.

19 *Ex præcoque.*] Legendum, ex *præcoquis* [Torinus habet, *ex præcoci* Lister] Sunt autem præcoqua mala, quæ ante tempus maturescunt, & præcocia etiam dicuntur à præcox. Intelligit autem Persica potissimùm, quæ præcoqua æstate maturescunt.

20 *Fracta.*] Lege ut in præcedentibus, *Tractam.*

22 *Invenies inter lepores.*] Scilicet lib. VIII. inferiùs.

CASPER BARTHIUS.

11 *Capones.*] Galli sunt exsecti. *Adv. p.* 973.

LISTER.

3 *Cocturam.*] Infrà videtur exprimi; nempe *cocturam porrorum.*

4 *Porros capitatos.*] An capita vulgarium porrorum, viridibus præcisis; an porros sessiles, quorum radices capitatæ sunt. Anglicè *shives.*

6 *Urticas marinas bene lotas.*] A sabulo, & ab ipso succo viroso urenteque.

8 *Inter isicia confectionem invenies.*] Tarentini nempe Isicii, quod tamen in nostro Apicio non invenitur: igitur plura fuerunt condimenta, quam nunc extant.

9 *Minutal Apicianum.*] Nulla condimenta elegantiora, quàm quæ sub ejus nomine comprehenduntur.

10 *Testiculos caponum.*] Si Galli exsecti capi sint, quomodo dici possint habere testiculos? si ex inustione tantùm calcariorum ex Gallis capi fierent apud veteres, ut Varro innuit, tum capones quoad testiculos integri essent; & forte ex ista sterilitate ipsi testiculi & magnitudine augerentur, & intenerescerent. Nobis autem testiculi agnini in deliciis sunt.

12 *Glandulas porcellinas.*] *Glandium* & *glandia* apud Plautum. Stich. A. II. Sc. 3. & Capt. A. IV. Sc. 4. Curc. A. II. Sc. 3. nobis glandulæ vitellinæ. Illis sanè temporibus ars coquinaria valdè operosa & lauta fuit, cum gallinarum cerebella, testiculi caponum, & glandulæ hædinæ porcellinæque è selectioribus opsoniis fuerunt: his adde cristas Gallis vivis ademptas, ex usu Heliogabali, ad imitationem Apicii. Lampridius in Heliogab. cap. 19.

17 *Minutal dulce ex Citriis.*] Id est, gratum & palato acceptum, nam huic condimento nihil inest præcipuæ alicujus dulcedinis præ reliquis superioribus. Citrini certè per se potius fatui sunt, quam dulces: loco dulciarii intellige.

18 *Citrium purgatum intrò foras.*] [Torinus *Citrum.*] De cucurbitarum genere hoc dictum est, & non de malis citreis, *qua* Citra *à Romanis vocantur*; ita

ita Pamphilus in Glossis tradit apud Athenæum Deipn. l. III. c. 8. idque maximè confirmatur ex istis verbis, *tessellatim concisum & elixatum mittes:* quod de pulpa citriorum malorum fieri non potest: deinde quòd de uno tantùm citrio loquitur, ex quo tanta patina conficienda sit; de majusculo aliquo fructu è cucurbitarum genere exponi debet. Citrium malum sive Medicum Græciæ & veteribus ignotum. Paulo ante Palladii tempora videtur in Italiam pervenisse, ut ex ejus scriptis colligere licet; ita enim ille in Martio Tit. X. cap. de Citrio. *Talea ejus sive Clava calidissimis regionibus & per autumnum ponitur. Frigidissimis Julio & Augusto positas: & quotidianis rigationibus animatas ipse usque ad poma, & magna incrementa perduxi.* Quod non referet tanquam novitium inventum, si vetustior paulò cultura ejus fuisset.

19 *Minutal ex Præcoquis.*] Persicis, at non duracinis, quæ ferè serotina sunt.

21 *Minutal ex jocinoribus & pulmonibus Leporis.*] A nobis hæ deliciæ canibus projiciuntur propter cibariorum abundantiam: at male.

22 *Invenies inter Lepores quemadmodum facies.*] Infrà Libri octavi capite octavo: nam hîc non conficitur; sed sequens ex simplici spatula porcina denominandum est.

CAP. IV.

1 *Ptisana vel succus.*

PTisanam sic facies. Ptisanam lavando fricas, quam 2 ante diem infundes: impones supra ignem calidum, cum ferbuerit, mittes olei satis, & anethi modicum fasciculum, cepam siccam, satureiam, 3 & colocasium, ut ibi coquantur: 4 propter succum mittes coriandrum viridem & salem simul tritum, & facies ut ferveat: cùm benè ferbuerit, tolles fasciculum, & transferes in alterum cacabum ptisanam, sic nè fundum tangat propter combusturam: 5 lyas, & colas in ca-

cacabo [6] supra acronem colocasium; teres piper, ligusticum, pulegii aridi modicum, cuminum, & [7] sil frictum, ut benè tegatur: suffundis acetum, defrutum, liquamen; refundis in cacabum, sed colocasium acronem facias, ut ferveat super ignem lentum.

Aliter. [8] Prisanam taricham infundis, cicer, lenticulam, pisa: [9] defricas ptisanam, & cum leguminibus elixas: ubi benè bullierit, olei satis mittis, [10] insuper viridia concidis porrum, coriandrum, anethum, fœniculum, betam, malvam, coliculum mollem, [11] & viridia minutatim concisa in cacabum mittis, coliculos elixas, & teres fœniculi semen satis, origanum, silphium, ligusticum: postquam [12] triveris, liquamine temperabis, & super legumina refundis, & agitas, coliculorum [13] minutias super concidis.

HUMELBERGIUS.

1 P*Tisana vel succus.*] [Torinus *cremor.* Lister] Hoc est, pulticula sive cremor & sorbitio ptisanæ. Est autem ptisana purgati & contusi hordei farina seu substantia, ad usum antea præparata, quâ cùm opus esset, utebantur. Hordeum autem, ex quo fiebat, tundebatur, non molebatur, ceu nomen, quod πτίσσειν est, indicat: primoque tunsum, siccabatur in Sole: mox iterum tusum, iterum in Sole siccabatur, & ut diutus duraret, cum suo polline condebatur. Ex quo deinde exigente necessitate, tum in sanitatis usu, tum ad medicinam pulticulæ fiebant & sorbitiones quarum aliquas, & eas quidem operosas ac lautas, nunc conficere docet Apicius noster. Vide Oribasium ac Paulum Æginetam. Fit autem non solùm ex hordeo, sed & ex tritico, & ut libro sequenti docet Apicius, ex alica quoque & Oriza. Unde Horatius; lib. II. Sat. III. vs. 156. *Sume hoc ptisinarium oriza*; & ex aliis item frugibus. Laudes autem simplicis ptisanæ, quæ fit ex hordeo, sorbitionis gratia, con-

scripsit Hippocrates, ubi ait in quarto de victûs ratione in morbis acutis. *Ptisana in his morbis, cæteris quæ ex frugibus constant pulmentariis, mea quidem sententia, rectissimè antefertur, neque mediocri laude efferendi sunt ii, qui eam anteponere decreverunt. Nam viscositas ejus lenis continua, jucunda, lubrica & modicè laxa est, sitim arcet, &, ubi ablutione opus est, facilè descendit, non astringit, non vellicat graviter, neque in ventre tumescit; quippe cum decoqueretur, tumuit quantum maximè intumescere potuit, &c.* Celsus *boni succi, lenem & stomacho aptam, atque inter imbecillissima annumerari posse* dicit. Hactenus de ptisana hordei, quæ nunc pro pulticula & sorbitione, nunc pro tusi hordei farina & substantia accipitur.

2 *Ante diem infundes.*] Hoc est, pridie & die lotionem & fricationem præcedente, in aquâ infusam macerabis & humectabis.

3 *Et coledium ut ubi coquantur.*] [Torin. *Coledium* & *colasium*, ubi coquantur. *Lister.*] Legendum puto, *& colocasium, ut ibi coquantur.*

5 *Ligas.*] Legendum puto, ut in sequenti libro, *lyas:* aut Latina voce in eadem significatione *liquas*, hoc est, in humorem resolvis, & liquidum humectiusque reddit.

6 *Supra acronem coloesium.*] Apicius noster Græcis interdum utens dictionibus sæpiusculè illis Latinam dat formam, & inflectionem sicuti & nunc facit in dictione Acron, quæ ipsis Græcis sublime & summum significat: intelligit autem, ni fallor, per *acronem colocasium*, (sic enim legendum pro *coloesio* hîc & in sequentibus puto) summum colocasii caulis verticem, in summoque caule emergentem & bullantem multiplicem fabam, quam Ciborium appellari dicit Dioscorides.

7 *Silfi frictum.*] [*Silphium frictum*, Torinus. *Lister.*] E cap. 5. lib. V. legendum *sil frictum*, ut de silis semine intelligatur. Sicque sæpius in sequentibus loco *silfi* legendum puto *sil*, id tamen non perpetuò.

8 *Ptisanam barricam.*] [Torinus idem. *Lister.*] Initium alterius sorbitionis est, & corruptus locus, quare ita legendum puto. *Alter. ptisanam Taricam*, id est, salsam.

9 *Defrixas.*] [*Pisa defriges.* Torinus. *Lister.*] Lege, *Defricas.*

10 *Et super viridia.*] Lego, *insuper viridia*, scilicet condimenta, quæ sequenter enumerat.

11 *Et viride.*] Legendum, *& viridia.*

12 *Tribueris.*] Lege, *triveris.*

13 *Minutas.*] Lege, *minutias*, hoc est, præcisuras, particulasque in quas concisi sunt coliculi.

Lister.

4 *Propter succum.*] Ut hordeum ad ptisanam præparatum coctumque, in succum liquetur,

tur, coleturque: ideo melius Torinus, *ut ubi coquantur propter succum*; colo omisso.

6 *Supra acronem colocasium,*] Forte tenerum & admodum immaturum Ciborium. Conditura sine dubio Ægyptiaca, & à Græcis translata in usum Romanorum: ita in sequentibus illa *ptisana taricha* denotat esse Græcam condituram. certè hordeum sale condiebatur maceratum vel integrum, vel in farinam contusum. Vide lib. V. cap. 5. idem repetitum. *Alicam vel succum ptisanæ sic facies*, &c.

N. B. Hæc autem multo elegantiora condimenta sunt, quàm usus medicus valetudinariis requirit, & ad lautitias domesticas instituta.

CAP. V.

[1] *Gustum.*

[2] *GUstum versatile.* Albas betas minutas, porros requietos, apios bulbos, [3] cochleas elixas, [4] gigeria pullorum, [5] avicellas, isicia, [6] coquas ex jure, perungis patinam, & folia malvarum substernis, & præmixta olera componis, sic ut laxa permisces, [7] bulbos inversos. [8] Damascena, cochleas, isicia, [9] lucanicas breves concidis: liquamine, oleo, vino, aceto ponis ut ferveat: cùm ferbuerit, teres piper, ligusticum, zingiber, pyrethrum modicum: fricabis, suffundis, & facies ut bulliat: patina ova plura confringis, & jus mortarii reliquum commoves, commisces, patinam obligabis: dum ducit, œnogarum ad eam sic facies. Teres piper, ligusticum, fricabis: suffundis liquamen & vinum: passo vel vino dulci temperabis in cacabulo; olei modicum mittes: facies ut ferveat: cùm

cùm ferbuerit, amylo obligas: patinam verſas in [10] lancem: folia malvarum ante tollis, œnogaro perfundis, inſuper piper aſperges & inferes.

Guſtum de oleribus. Condies bulbos liquamine, oleo, vino: cùm cocti fuerint, jecinora porcelli, & gallinarum & ungellas, & [11] avicellas diviſas, hæc omnia cum bulbis ferveant: cùm ferbuerint, teres piper, liguſticum, ſuffundis liquamen, vinum, & paſſum, ut dulce ſit: jus de ſuo ſibi ſuffundis, revocas in bulbos; cùm ferbuerint, ad momentum amylo obligas.

Guſtum de cucurbitis farſilibus. Cucurbitas à latere ſubtiliter ad modum teſſellæ oblongæ decidas, & excavas & mittis in frigidam: impenſam ad eam ſic facies. Teres piper, liguſticum, origanum: ſuffundes liquamen: cerebella cocta teres: ova cruda diſſolves & mittes, ut corpus unum efficias: liquamine temperabis: & cucurbitas ſupraſcriptas non plenè coctas, ex ea impenſa imples & de teſſella ſua recludis: [12] ſurclas, & coctas eximes & friges, œnogarum ſic facies: teres piper, liguſticum: ſuffundis vinum, & liquamen: paſſo temperabis: olei modicum mittis in cacabum, & facias ut ferveat: cùm ferbuerit, amylo obligas, & cucurbitas frictas œnogaro perfundis: & piper aſperges, & inferes.

Guſtum de præcoquis. [13] Duracina [14] primotica puſilla præcoqua purgas, enucleas: in frigidam

dam mittis: in patina componis. Teres piper, mentham siccam: suffundis liquamen: adjicies mel, passum, vinum, acetum: refundis in patina super præcoquia: olei modicum mittis, & lento igni ferveat: cùm ferbuerit, amylo obligas: piper asperges & inferes.

HUMELBERGIUS.

1 G*Ustum.*] Gustum, quod per diminutionem non ineleganter gustulum dixeris intelligo ferculum, quod non copiosè & ad satietatem, sed parcè & quasi gustando solum accipitur; quales sunt cibi, quos jentacula vocamus, de quibus Martialis ait lib. XIV. Ep. 223.

Surgite jam, vendit pueris jentacula pistor,
Cristataque sonant undique lucis aves.

4 *Gingeria.*] [*Zingiber*, pullorum axillas. Torinus. *Lister*] Legendum, *Gigeria*, ut suprà capite hujus secundo.

5 *Aucellas.*] Una interposita litera legendum puto, *avicellas*, ut de aviculis & parvis avibus intelligatur.

8 *Damascenas Cochleas.*] Lego divisim & interpunctim, *Damascena, cochleas.*

10 *Lancem.*] Lanx, quæ & Langula dicitur à latitudine, vas est latum & rotundum ac concavum, in quo cibaria mensæ inferuntur.

11 *Scellas.*] Legendum puto ut paulo ante, *avicellas*, & sic etiam in sequentibus.

12 *Surclas.*] Id est, surculo connectis, & ligas, ne recidat.

14 *Primotica.*] Id est, quæ primæ nascuntur & præcoqua sunt.

LISTER.

2 *Gustum versatile.*] Nempe patinam operosissimam tandem in lancem versas; scilicet in latius quoddam & nobilius vas mensarium: adeoque Humelbergio non facilè assentior, ut ex tot tantisque opsoniis delicatioribus ferculum, summa arte confectum, ad jentaculum apponeretur. Sed Gustum, ut arbitror, dicitur propter excellentiam saporis.

3 *Cochleas elixas.*] Ex aqua. Vide infrà l. VII. c. 16.

Tostis marcentem squillis recreabis & Afra
Potorem Cochlea. Horat. lib. II. Sat. IV. ℣. 58.

Forte intelligendus est de Cochlea muria condita, certe specie aliqua haud vulgari ex Africa,

5 Avi-

5 *Avicellas.*] In quibus sunt ficedulæ, primumque locum tenent.

5 *Coquas ex jure.*] Infra scripto.

7 *Bulbos inversos.*] Igitur eorum figura hoc patiebatur: nempe ex altera parte planiores, ex altera convexi & acuminati; an verò de orchidis alicujus specie hoc dici possit, nescio.

9 *Lucanicas breves concidis.*] An quòd aliàs ferè in longitudinem extendi solebant, an in minutias concidendæ?

13 *Duracina.*] In aliis plurimis locis hujus fructûs mentio fit, usûsque mirabilis fuit; & certe propter salubritatem, nostram imitationem meretur.



APICII

APICII COELII

LIBER V.

[1] OSPRIOS dictus.

CAP. I.

Pultes.

[2] P*Ultes Julianæ* sic coquuntur. Alicam purgatam infundis: coques: facies ut ferveat: cùm ferbuerit, oleum mittis: cùm spissaverit, [3] obligas diligenter. Adjicies [4] cerebella duo cocta: & selibram pulpæ, quasi isicia [5] lyatæ, cùm cerebellis teres, & in cacabum mittis. Teres piper, ligusticum, fœniculi semen: suffundes liquamen & vinum modicè, mittis in cacabum supra cerebella & pulpam, [6] ubi satis ferbuerit, cum jure misces: ex hoc paulatim alicam condies, & ad trullam permisces, & lyas, ut quasi succus videatur.

Pultes cum jure œnogari cocti.] Pultes œnogari benè cocti jure condies, [7] copadia, similam, sive alicam coctam hoc jure, & cum copadiis porcinis apponis [8] œnogari cocti jure conditis.

Pultes [9] *Tractogalatæ.* Lactis sextarium & aquæ modicum mittis in cacabo novo, & lento igni

igni ferveat: [10] tres orbiculos tractæ ſiccas & confringis, & partibus in lac ſummiſſis, ne uratur, aquam miſcendo agitabis, cùm cocta fuerit, ut eſt, ſuper ignem mittis, [12] melle ex muſteis cum lacte ſimiliter facies, ſalem & oleum minus mittis.

HUMELBERGIUS.

1 *OSprios.*] Ὀσπριος id eſt, *legarius, leguminarius, pultarius.* Quo nomine inſcriptus eſt liber hic quintus, quòd variorum leguminum pulmentaria & eorum conditura comprehendat & conficere doceat. Legumina autem frugum genus ſunt. Siquidem frugum duo prima genera ſunt, tradente Plinio H. N. lib. XVIII. cap. 7. *frumenta ut hordeum & triticum*, *& legumina ut faba & cicer. Legumina omnia*, ut teſtatur Hippocrates de Victu Acut. Text. LIX. 8. *& cruda & cocta & fricta & macerata & viridia, flatum excitant, quamobrem niſi cum aliis cibis, ipſis utendum non eſt.* Celſus ea *valentiſſimi generis & plurimi alimenti eſſe dicit, & mali ſucci, ſtomacho aliena & inflare.*

2 *Pultes Juliana.*] Ab authore ſic dictæ videntur Juliano, qui hujuſmodi uſus ſit. In quo Ammianus Marcellinus lib. XXI. cap. 9. ciborum extollit parſimoniam, cujus menſarum tenuitas erat recte noſcentibus admiranda.

3 *Ligas.*] Lege *obligas.*

5 *Lyatæ.*] Niſi Græcis dictionibus ſub Latina inflexione & forma ſæpicule uti ſoleret Apicius noſter pro *lyata* & verbo *lyas* reponendum cenſuiſſem, Latina vocabula *liquata* & *liquas*, in eadem ſcilicet in humorem reſolvendi & liquidum humidumque faciendi ſignificatione; ſed dictam ob cauſam nihil immutare volui.

6 *Ubi ſatis fuerit.*] Lege, *ubi ſatis ferbuerit.*

7 *Copadias mulam.*] [Torinus, *Cupedias mulam.* Liſter] Ex vetuſto exemplari legendum: *Copadia, ſimulam.*

8 *Oeno cocti*] Ex præcedentibus legendum, *œnogari cocti.*

9 *Tractogale.*] Legendum puto, *Tractogalata.* Sic etiam lib. VI. cap. 9. *pullum* vocat *tractogalatum.*

10 *Teres ſorbiculos.*] Ex vetuſto exemplari legendum, *tres orbiculos*, id eſt circulos, vel globulos. [Lege *orbiculos.* Latin. Latinius Bibliothec. Sacr. & Prof. tom. II. pag. 43.]

11 *Et partibus in leſum mittis ne uratura quadam miſcendos agitabis cum cocta fuerit ut: & ſuper ignem mittis: melle ex muſteis*, &c.] Hic locus corruptiſſimus eſt, ſicque ex vetuſto MS. exemplari emendate legendus. *Et partibus in lac ſummittis ne uratur, aquam miſcendo agitabis, cum cocta fuerit, ut eſt, ſuper ignem mittis, melle ex muſ-*

musteis, &c. Mel dicitur musteum quod novum & recens. Et sic etiam petasonem vocat musteum, id est, recentem & novum.

Pultes alicam, &c.] Hanc ultimam pulticulam, quod eadem est primæ Julianæ, ideo tanquam superfluè repetitam censui omittendam.

LISTER.

2 *Pultes Julianæ.*] An potius imperatoris Didii Juliani: *D. Julianus sæpe nulla existente religione, oleribus leguminibusque contentus, sine carne cœnaverit.* Æ. Spartianus cap. 3. in his tamen pultibus caro inest: ideo aliis lautioribus ejus viri pultibus ponendæ sunt.

Æquè puls ignota Græcia, quàm Italiæ polenta.] Plin. lib. XVII. c. 7. parabatur enim puls & farro, polenta ex hordeo mediocriter frixo. Itaque antiquissimus Romanorum cibus erat puls. Unde conjicio, vel in Italia, vel Sicilia Italiæ vicinâ, triticum fuisse primò inventum, id est, sponte alicubi illarum terrarum natum, & indigenam herbam sive gramen, certè siligo, optima tritici species Græcis ignota fuit, nec apud eos nomen habuit. *Ex tritico firmissima silige, deinde similia.* C. Celsus l. II. c. 18. Σιλίγνια (inquit Galenus, de alimentorum facultatibus l. I. c. 9.) *neque Græcum nomen est, neque ipsum aliter possum exprimere.*

4 *Cerebella duo cocta & selibram pulpæ.*] Porcinæ putà; cujus etiam animalis cerebella esse videntur; quòd proximæ pultes habent copadia porcina.

10 *Tres orbiculos Tractæ siccas.*] Lege *siccos*, orbiculos Tractæ, sive Tractas orbiculatas, *Globulos* vocat Cato: etiamsi forent planæ & rotundæ Tractæ: *Semen malvæ placentam refert figurâ orbiculatâ.* Athenæus.

12 *Melle ex musteis cum lacte similiter facies.*] Ex musteis orbiculis Tractæ, ut different à superioribus pultibus, quæ fiunt ex orbiculis siccis & non recentibus.

N. B. pultes omnes in hoc capite frumentaceos esse, quod pro nostra quoque interpretatione inprimis facit.

CAP. II.

Lenticula.

1 L*Enticula ex spongiolis sive fungulis.* Accipies 2 cacabum mundum, 3 mittes, coques;

ques: adjicies in mortarium piper, cuminum ſemen coriandri, menthæ, rutæ, pulegii, fricabis: ſuffundis acetum: adjicies mel, liquamen & defrutum: aceto temperabis: 4 reexinanies in cacabum ſpongiolos elixatos, teres & mittis ut ferveant; cùm bene ferbuerint, obligas: adjicies in boletari oleum viride.

Lenticula de caſtaneis. Accipies cacabum novum & 5 caſtaneas purgatas diligenter mittis, adjicies aquam & nitrum modicè: facias ut coquatur: cùm coquitur, mittis in mortario piper, cuminum, ſemen coriandri, rutæ, laſeris radicem, mentham, pulegium, fricabis: ſuffundis acetum, mel, liquamen: aceto temperabis, & ſuper caſtaneas coctas refundis: adjicies oleum: facies ut ferveat, cùm benè ferbuerit, 6 tudiculabis & in mortario teres. Guſtas; ſi quid deeſt, addes; cùm in boletari miſeris, addes 7 oleum viride.

Aliter. 8 Lenticulam coques: cùm deſpumaveris, porrum & coriandrum viridem ſupermittis: coriandri ſemen, pulegium, laſeris radicem, ſemen menthæ & rutæ fricabis: ſuffundis acetum: adjicies mel, liquamen, acetum: defruto temperabis: adjicies oleum, agitabis: ſi quid opus fuerit, mittis: amylo obligas: inſuper oleum viride mittis: piper aſpergis & inferes.

Hu-

HUMELBERGIUS.

1 L*Enticulam ex spondilis sive fondilis.*] Legendum, *lenticula ex spongiolis sive fungulis.*

2 *Cacabum mundum.*] Si non plura, saltem hæc verba ascribenda puto, *Mittis, coques.* [Imo, *Lenticulam* quoque cum Torino. *Lister.*]

6 *Tatunclabis.*] Legendum puto hîc & in sequentibus, *tudiculabis.* Est autem tudiculare, imprimere & sculpere: aliquando tamen metaphoricè pro commovere usurpatur. Ut hoc loco & in sequentibus.

4 *Rute suffundis.*] Lege, *ruta fricabis: suffundis.*

LISTER.

3 *Mittes.*] Lenticulam scilicet in cacabum novum coques: eadem omissio est in sequenti articulo, nec à Torino suppletur: at titulus istius articuli apud Humelbergium ut & superioris Lenticulam habent.

Mirum est, quod Florentinus apud Constantinum Cæsarem lib. II. referat Ægyptiam Lentem in cibo acceptam lætitiam conciliare. Apud Romanos verò, Lentem fuisse annumeratam inter funebres cibos, auctore Appiano. *L. Nonnius.* l. I. c. 10. A Græcis itaque hæc condimenta habuit noster Apicius; nam Græcis Lenticula admodum familiaris fuit, multisque adeo in cibo placuit, ut nomen inde sumpserint.

4 *Reexinanies in cacabum spongiolos elixatos.*] Per se & in proprio succo fungioli optimè elixantur; & sic in cacabum istum mundum reexinaniendi sunt, terendique, cùmque jure præscripto denuo fervifaciendi sunt.

5 *Castaneas purgatas.*] A cortice scilicet ante coctionem.

7 *Oleum viride.*] Videtur istud oleum ex immaturis olivis, gratiam quandam peculiarem Lenticulis, fungiolis, & castaneis addere.

8 *Lenticulam coques—coriandrum viridem supermittis—semen coriandri fricabis.*] Ex Zenonis præscripto, *decima pars coriandri Lenticula adjicitur.* Athenæus.

CAP. III.

[1] *Pisa.*

[2] P*Isum* coques; cùm despumaverit, porrum, coriandrum & cuminum suprà mittis. Teres piper, ligusticum, [3] careum, hoc est, careotam, careum,

careum, anethum, [4] ocymum viridem, suffundis [5] liquamen: vino & liquamine temperabis: facies ut ferveat; cùm ferbuerit, agitabis; si quid defuerit, mittis & inferes.

[6] *Pisa farsilis*; coques, cui oleum mittis, [7] abdomen; & mittis in cacabum liquamen & porrum capitatum, coriandrum viridem: imponis ut coquatur. [8] Isicia minuta facies quadrata, & coques simul turdos vel avicellas, vel de pullo conciso, & cerebella prope cocta: [9] cum juscello coques [10] lucanicas assas, [11] petasonem elixas, porros ex aqua coques, nucleorum [12] heminam frigis: teres piper, ligusticum, origanum, zingiber: jus abdominis fundis, lyas, angularem accipies, conversari potest, & omento tegis, oleo [13] profundis, deinde nucleos asperges, & supra pisam mittis, ut tegas fundum angularis: & sic componis supra petasonis pulpas, porros, lucanicas concisas: iterum pisam supermittis: item [14] alternis aptabis [15] opsonia, quousque impleatur angularis: novissimè pisa mittis, ut intus omnia contineat: coques in furno, vel lento igni imponis, ut ducat ad se deorsum: ova dura facies, [16] vitella ejicies, in mortario mittis cum pipere albo, nucleis, melle, vino candido & liquamine modico, teres & mittis in vas ut ferveat: cùm ferbuerit, pisam mittis in lancem, & hoc jure perfundis, [17] hoc *jus candidum* appellatur.

[18] *Pisum Indicum.* Pisum coques: cùm despumaverit, porrum & coriandrum concides & mittes

tes in cacabum ut ferveat: & accipies [19] ſepias minutas, ſic quomodo ſunt, cum atramento ſuo, ut ſimul coquantur. Adjicies oleum, liquamen & vinum: faſciculum porri & coriandri, facies ut coquantur: cùm coctum fuerit, teres piper, liguſticum, origanum, carei modicum: ſuffundis jus de ſuo ſibi: vino & paſſo temperabis: ſepias minutatim concides, & in piſum mittis, piper aſperges, piſum coques, agitabis, & mittis in frigidam: cùm refrigerârit, deinde agitabis. Concides cepam minutatim, & albamentum ovi, oleo & ſale condies: aceti modicum adjicies, in [20] boletari vitellum ovi cocti colas, inſuper oleum viride mittis & inferes.

[21] *Piſa Vitelliana ſive faba.* Piſam coques, lyas; teres piper, liguſticum, zingiber: & ſuper condimenta mittis vitella ovorum quæ dura coxeris, mellis uncias tres, teres: liquamen, vinum & acetum, hæc omnia mittis in cacabum & condimenta quæ triviſti; adjecto oleo ponis ut ferveat. Condies piſam, lyas, ſi aſpera fuerit, mel mittis & inferes.

Aliter Piſa ſive faba. Ubi deſpumaveris, teres liquamen, mel, carænum, cuminum, rutam, apii ſemen, oleum & vinum, tudiculabis cum pipere trito, & cum iſiciis inferes.

Aliter. Piſam ſive fabam deſpumatam, [22] ſub trito laſere Parthico, liquamine & caræ-

no condies: oleum modice superfundis & inferes.

Pisa adultera versatilis. Coques pisam, cerebella vel [23] avicellas vel turdos exossatos à pectore, lucanicas, jecinora, gigeria pullorum in cacabum mittis: liquamen, oleum: fasciculum porri capitati, coriandrum viridem concidis, & cum cerebellis coques: teres piper, ligusticum & liquamen.

Pisa sive [24] *faba Vitelliana.* [25] Pisam sive fabam coques: cùm despumaverit, mittes porrum, coriandrum, & [26] flores malvarum: dum coquitur, teres piper, ligusticum, origanum, fœniculi semen: suffundis liquamen & vinum in cacabum: adjicies oleum: cùm ferbuerit, agitas, oleum viride insuper mittis & inferes.

HUMELBERGIUS.

1 *Pisa.*] Pisum sive pisa; utrumque enim dicitur. Inflant pisa, minus tamen quam fabæ, testante Hippocrate, de Diæta. II. Text. XIII. 4.

3 *Careum hoc est caravita, careum.*] In vetusto scripto exemplari legitur *Carium*, ut de radice carei, quæ careota vocatur: alterum verò careum de ejusdem plantæ semine intelligatur. Verum prior carei dictio cum expositione sua, quamvis expungenda nobis visa fuerit, noluimus tamen quicquam immutare, unicuique utriusque aut alterutrius utendi pro arbitrio suo potestatem relinquentes.

4 *Ocymum.*] Ocymum herba est, quam *basilicon* nunc vocant.

5 *Liquino.*] Legendum, *liquamen, vino.*

9 *Lucanicas.*] Ex vetusto exemplari adscribe, *assas.*

11 *Petasonem.*] Petaso inter succidias numeratur, & est coxa cum crure porcina.

12 *Heminam.*] Præcipue Italicam, quam & libram nominant, ut lib. IV. de sanitate tuenda Galenus ait. In liquidis verò hemina est, quam Græci *cotilon* vocant, ut ait C. Aurelianus. Chron. II. c. 7.

13 *Fundis deinde Nucleos.*] Ex ve-

vetusto exemplari legendum, *fundis lyas, angularem accipies, converfari poteſt, & omento tegis, oleo profundis, deinde nucleos*, &c. Angularem vero vaſis genus vocat coquinarii, à forma angulari indito nomine.

15 *Opſonia.*] 'Οψώνιον dicitur impenſa, ſumptus, & quicquid per luxum animi paratum, Non per uſum vitæ neceſſarium, ut vinum & panis, in cibo additur, ſed tanquam edendi irritamentum, repertum eſt. Et inde verbum *opſono* & *opſonor*, id eſt, convivor, ut tradit Perottus; à quo *opſonator, opſonatrix, opſonatio*, & frequentativum *opſonito. Multi mecum eo die opſonitavere.* Nævius *opſonatè, pollucibiliter.* Plautus in Moſtellaria. I. Sc. I. vſ. 23. Aliquando tamen opſonare eſt opſonia emere, & concinnare: & opſonator qui emendis opſoniis præeſt, & empta coquo tradit. De quo Martialis. lib. XIV. Ep. 217.

Dic quotus es, quanti cupias cœnare, nec unum
Addideris verbum, cœna parata tibi eſt.

Et Seneca Epiſtola XLVII. ad Lucilium ait: *adjice opſonatores, quibus dominici palati notitia ſubtilis eſt, qui ſciunt, cujus rei illum ſapor excitet.* Unde Martialis lib. XIV. Ep. CCXX.

Non ſatis eſt ars ſola coquo, ſervire palato:
Namque coquus domini debet habere gulam.

Item ab opſonio dicitur etiam *Paropſis* patinæ genus aliquantum concavæ, in qua opſonia ponuntur.

17 *Ocyus candidum.*] Ex vetuſto exemplari legendum, *hoc jus candidum.*

18 *Piſum Indicum.*] Dictum eſt ab Indis, apud quos ſeri ſolebat.

20 *Boletum.*] Legendum, *Boletari.*

21 *Vitelliana.*] Ab auctore Vitellio Imperatore luxui deditiſſimo.

23 *Aucellas.*] Legendum puto, ut in præcedentibus etiam, *Avicellas*, ut ſit diminutivum ab ave.

24 *Faba.*] *Inter legumina maximus honos faba; quippe ex qua tentatus ſit etiam panis.* Plinius H. Nat. XVIII. cap. 12. *Tuſſi & carnis incremento utilis. Ex poſca cœliacas fluxiones & ventris tormina ſiſtit* Dioſcorides. *Faba ſolida fricta, ferventſque in acre acetum conjecta, torminibus medetur. In cibo freſa, & cum allio cocta contra deploratas tuſſes ſuppurationeſque pectorum, quotidiano cibo ſumitur.* Plin. H. Nat. l. XX. c. 25.

LISTER.

2 *Piſum coques.*] Ex facili piſi coctione aquæ bonitatis experimentum fit: quippe ex pura aqua & ſalibus defæcata piſum liquatur & defluit, contrà ex aqua ſalſa indureſcit, & conſtringitur.

6 *Piſa farſilis coques.*] Id eſt piſam coques.

6 *Piſa farſilis.*] Cùm piſa ſun-

fundum Angularis tegat, & rursus novissimè missa, intus omnia contineat, quodammodo ob velamentum quoddam undique injectum pisa farsilis esse videtur. Sanè non aliud compositius aut elegantius ferculum, si rerum & condimentorum varietates & summum conditurae artificium respicias, uspiam temere, certè apud Apicium nostrum invenitur,

7 *Abdomen.*] Aliàs sumen porcinum.

8 *Isicia minuta facies.*] An ex istis rebus superioribus coctis, scilicet abdomine & pisâ coctâ, &c. vel ex sequentibus?

8 *Isicia minuta quadrata.*] Quas *Tessellas* suprà nominat.

9 *Cum juscello.*] Idem verbum habetur apud antiquum interpretem Juvenalis, (ad Sat. IV. ỹ. 23,) sed ab eo aptatur Titulo Apicii nostri, tanquam ex contemptu Scriptoris. Vide praefationem nostram.

14 *Alternis aptabis Opsonia.*] Quaeres, quaenam propriè opsonia appellentur? Clearchus *haec opsonia* nominat apud Athenaeum: *Nimirum è fresis leguminibus, pultem, lenticulam, salsamentum, piscem, rapum, allium, carnem, thymum, muriam, cepam, carduum, oleam, capparim, bulbum, fungum:* atque haec bellaria, *nempe placentarum genera, cicer, sesama, copte, uva, carica, pyra, persica, mala, amygdala.*

16 *Vitella ejicies.*] Ex albuminibus ad usum condimentorum.

18 *Pisum Indicum.*] Pisum Indicum pro conditura apud Indos usitata accipit Humelbergius: potius ut arbitror, pisum Indicum dicitur à colore juris ab atramento sepiarum infecto; perinde ut in hoc capite jus alterum *candidum* nominatur: nam atramentum sepiarum crudum nigrum est; ex coctione verò aliquantulum purpurascit. *Propter inopiam coloris Indici cretam selinusiam, aut annulariam, vitrumque quod Graci Talon appellant, inficientes, in imitationem faciunt Indici coloris.* Vitruvius lib. VII. cap. 14. idem repetit ferè iisdem verbis Plinius H. Natur. l. XXXV. c. 6. Imò & atramenti Indici mentio fit apud Plinium ibidem.

19 *Sepias minutas sic quomodo sunt cum atramento suo.*] Nam si sint vivae incisae vel leviter, succum istum nigrum ejaculantur. Igitur istud atramentum sepiarum, utpote humor peculiaris in singulari quodam vase contentus, sapidum quid & salubre est. At *solvunt alvum sepia: in cibo dantur cum oleo, sale, & farina decocta.* Plin. H. Nat. lib. XXXII. c. 9. „ *Elixa sepia tenera est,* „ Diphilus apud Athenaeum, „ lib. VIII. cap. 14. pag. 356. „ *ori grata, concoctu facilis, &* „ *alvum mollit: ejus autem succus* „ *sanguinem attenuat, purgationemque per mariscas provocat. Mollium genus,* ita Mnesitheus ibidem, *jurulentum salubrius est. Tamen veteres* sepiis frixis vescebantur. Athenaeus Deipn. Lib. VII. c. 21.

20 *Hyposphagma.*] *Sepia atramentum interpretes exponunt: At Erasistratus in Opsartytico intritum*

tum (ὑπότριμμα) *esse vult*; quod sic describit, *fit è carnibus assis vel elixis, & sanguine* (sepiæ aut aliûs) *cum sale, caseo, cumino & lasere.* Athenæus ibid. *Glaucus Locriensis in Opsartytico scribit, hyposphagma parari ex elixo sanguine* (sepiarum putà) *sapa, lasere, melle, aceto, sale, caseo, & olerum foliis benè olentibus concisis.*

21 *Pisa Vitelliana.*] A Vitellio Imperatore condimenta bis in hoc capite denominantur; nisi hæc prior appellatio à vitellis ovorum sumpta sit: non malè itaque Torinus prius *pisum vitellinum* appellat; secundum *Vitellianum.*

22 *Subtrito lasere Parthico.*] Secundo à Cyrenaico, quod jam rarissimum fuit, ut supra dictum est.

25 *Pisam sive fabam coques.*] *Leguminum, quæ cultu mitescunt* (Athenæus) *& semine proveniunt, alia feruntur ad elixaturam, ut faba, pisum; siquidem ex his fresis fit edulium: alia ad parandum ex eorum farina jusculum pultaceum, ut aracus & lens: quædam ad animantium quadrupedum pabula, ut ervum aratorum Boum: vicia, Ovium.*

26 *Flores malvarum.*] Non inutile condimentum ad nostram imitationem.

CAP. IV.

1 *Conchicla.*

2 C*Onchicla cum faba*, coques: teres piper, ligusticum, cuminum, coriandrum viridem: 3 suffundis liquamen: vino & 4 liquamine temperabis: mittis in cacabum: adjicies oleum: lento igni ferveat & inferes.

Conchicla Apiciana. Accipies 5 Cumanam mundam, ubi coques pisum; cui mittis Lucanicas concisas, isiciola porcina, 6 pulpas, petasonem: teres piper, ligusticum, origanum, anethum, cepam siccam, coriandrum viridem: suffundis liquamen: vino & liquamine temperabis, mittis in cumanam, 7 cui adjicies oleum, perungis ubique ut

combibat oleum; igni lento coques, ita ut ferveat; & inferes.

[8] *Conchicla de pisa simplici.* [9] Pisam coques, cùm despumaverit, fasciculum porri & coriandri mittis: dum coquitur, teres piper, ligusticum, origanum: [10] fasciculum de suo sibi fricabis, [11] suffundis liquamen, vino & liquamine temperabis, mittis in cacabum, superadjicies oleum, & lento igni ferveat, inferes.

Conchicla [12] *Commodiana.* Pisam coques: cùm despumaverit, teres piper, ligusticum, anethum, cepam siccam: suffundis liquamen: vino & liquamine temperabis: mittis in cacabum, [13] ut combibat: [14] deinde ova quatuor solves, in sextarium pisæ mittis, in cumana ad ignem ponis, [15] ut ducat, & inferes.

Aliter Conchiclam sic facies. [16] Pullum lavas, exossas: concidis minutatim cepam, coriandrum, cerebella enervata: mittis in eundem pullum: liquamine, oleo, & vino ferveat: cùm coctus fuerit, concidis minutatim cepam & coriandrum, colas ibi pisam coctam non conditam, accipies conchiclam, pro modo componis variè: deinde teres piper, cuminum: suffundis jus de suo sibi. Item in mortario ova duo dissolves, temperas, jus de suo sibi. [17] suffundis pisæ integræ elixæ, vel nucleis adornabis, & lento igni fervere facies, & inferes.

[18] *Aliter Conchicla farsilis; sive conchiclatus pullus vel porcellus.* Exossas pullum à pectore, femora

femora ejus jungis in porrectum: surculo alligas, & impensam paras, & farcies alternis pisam lotam, cerebella, lucanicas & cætera: teres piper, ligusticum, origanum & zingiber: liquamen suffundis, passo & vino temperabis: facies ut ferveat, & cùm ferbuerit, mittis modicè & pisam cùm condieris, alternis in pullo componis, 19 omento tegis, & 20 in operculo deponis, & in furnum mittis, ut coquantur paulatim, & inferes.

HUMELBERGIUS.

1 *Concicla.*] Legendum puto *Conchicla* cum aspiratione, & intelligo fabam Conchin, de qua Martialis lib. XIII. Epigr. 7.

Si spumet rubrâ conchis tibi pallida testâ,
Lautorum cœnas sæpe negare potes.

Est autem faba conchis, quam *solidam* vocat Plinius, hoc est, integra & cum cortice suo decocta, ad discrimen fabæ fresæ, quæ molliter fracta sine cortice coquitur; à similitudine scilicet concharum, quod confracto cortice velut implicita conchis suis caruncula videatur. *Faba quasi concicula*, ad Marcellum medicum: legendum puto *Conchicula.*

3 *Suffundes, liquamine temperabis: mittis, superadjicies.*] Legendum, *suffundis liquamen vino, & liquamine temperabis: mittis in cacabum: superadjicies.*

4 *Liquamen in ea.*] Lege *liquamine.*

12 *Commodiana.*] A Commodo Imperatore, qui conviviis deditus potavit in lucem & tabernis indulsit.

13 *Et cum bibat.*] Lege, *ut combibat*, id est, absorbeat.

15 *Ut ducat.*] Id est, coëat & coalescat, condenseturque & crassescat.

16 *Concidis pullum minutatim, liquamine, oleo & vino ferveat, concidis cepam, coriandrum minutatim, cerebella enervata mittis in eundem pullum, cum coctus fuerit lavas, exossas, concidis, &c.*] Lege sic. *Pullum lavas, exossas: concidis minutatim cepam, coriandrum, cerebella enervata: mittis in eundem pullum; liquamine, oleo & vino ferveat, cùm coctus fuerit, concidis,* &c.

18 *Aliter concicla concidatus pullus, vel porcellus exossatus pullum à pectore; femora ejus jungis in porrectum, surculo alligas & impensam. Concicla farsilis paras & farcies alternis, &c.*] Lege sic: *Aliter conchicla farsilis sive conchiclatus, pullus vel porcellus. Exossas pullum à pectore; femora ejus jungis in porrectum, surculo alligas & impensam paras, & farcies alternis,* &c.

20

20 *In Operculo*] Id est *Testa*; quod vas est coquinarium, sub quo testuacia ex variis esculentis condimenta à testu, sub quo calido coquuntur, sic appellata, ut scribit Varro de L.L. l. IV. p. 27. ed. Dordrac. item mustacea & placentæ coquuntur.

Lister.

2 *Conchicla cum faba coques.*] Idem jam fit apud nos de quadam Faba exigua alba, id est integra cum siliquis suis decoquitur, at valde immatura. *Inter legumina maximus honos fabæ*, Plinius H. N. lib. XVIII. c. 12. In cujus laudibus non ultimum illud: *Faba in cibo freso & allio cocta, contra deploratas tusses suppurationesque pectoris quotidiano cibo sumitur*: ita & cicera, ob summam carnis ex iis esis tumefactionem, quâ scilicet insensibilis perspiratio vehementer promovetur, & privatim glandulæ pulmonis potenter admodum functiones suas in cruditatibus coquendis expellendisque perficiunt.

Pythagoras Fabas comedere vetavit, quod faba esset ἀγόνατον, id est, secundum Erasmum, *expers geniture*: Alii verò eum reprehendunt, & istam dictionem reddunt *sine nodis*: melius tamen Erasmus, nam non hic de faba aliqua vulgari & verâ agitur, quæ ad Venerem vehementer provocat, & inter saluberrima edulia habentur; sed de Faba ista Ægyptia, quæ Nymphææ species est, & genituram minuendo, ad Venerem aliquem impotentem reddit. Vide Dioscorid.

Symbolum Pythagoræ κυάμων ἀπέχεσθαι, non de fabis intelligendum, sed de rebus venereis. Nam in æquivoco tota vis est, κύαμος enim & fabam, & testiculos significat. L. Nonius de Re Cibar. l. I. c. 9.

5 *Mittis in Cumanam mundam*] Bis mutatur cumana, vas fictile a Cumis.

Fictilia in magno fuerunt pretio apud veteres, propter salubritatem. Teste Vitruvio l. VIII. cap. 7. *Saporem ex tubulis fictilibus meliorem esse quotidianus potest indicare victus, quod omnes extructas cùm haberent vasorum argenteorum mensas, tamen propter saporis integritatem fictilibus utuntur.*

At tibi læta trahant Samia convivia testa,
Fictaque Cumana lubrica testa rota.

6 *Pulpas, petasonem.*] Forte melius *pulpas petasonis*, ut in superiore capite: nempe ut ita commode, & nullo negotio manducarentur.

7 *Cui adjicies oleum, perungisque ubique, ut combibat oleum.*] Ex hoc loco colligere licet illa vasa plumbo vitreato non fuisse inducta; quod recens inventum est; sed è mera creta quadam figulari & spongiosa confecta; ita hodie ejusmodi ollæ minimè intus plumbatæ ad jura coquenda in usu sunt apud Montpessulanos.

8 *Conchicla de pisa simplici.*] Ita quoque fit apud nos eo pisæ genere, quæ sacchari dulcedinis æmula est, unde pisæ Saccha-

charinæ dictæ: nempe ut tota comedatur, enervata tantum conchicla sive siliqua.

9 *Pisam coques cùm despumaverit.*] Pisa cocta ferè despumatur, ut cortices soluti tollantur: alio verò loco infra præcipit: *colas pisam coctam.*

10 *Fasciculum de suo sibi fricabu.*] De siliquis sive conchiclis viridis atque immaturæ pisæ, ut pisam vehementiùs sapiant juscula.

12 *Conchicla Commodiana.*] Commodus Antoninus, Marci Philosophi filius, *genera leguminum coctorum ad convivium propter luxuriæ continuationem revocavit.* Hunc verò locum Lampridii cap. 11. paulo aliter, ad eandem tamen mentem, *Salmasius* legit: *Genere leguminum cunctorum propter luxuriæ continuationem rarò vocavit*: quippe legumina libidinem unicè adjuvant.

14 *Ova quatuor solves, in sextarium pisæ mittis.*] Alia plurima fercula modum non habent neque opsoniorum, nec condimentorum, sed coqui peritiæ ex toto relinquuntur.

17 *Suffundis pisa integra elixa.*] Ex aqua elixæ: integræ nempe, vel suis siliquis contentæ, vel citra fractionem minus coctæ.

19 *Omento tegis.*] *Nempe propter quod pisa farsilis dicitur.*

CAP. V.

1 *Ptisana & Alica.*

2 ALicam *vel succum ptisanæ* sic facies. Ptisanam vel alicam lavando fricas, quam ante diem infundis: imponis super ignem 3 calidum: cùm bullierit, mittes olei satis, & anethi modicum fasciculum, cepam siccam, satureiam, & colocasium, ut ibi coquantur: propter succum mittis coriandrum viridem & salem simul tritum, & facies ut ferveat: cùm bene ferbuerit, tollis fasciculum, & transfers in alterum cacabum, ptisanam sic ne fundum tangat propter combusturam, 4 lyas bene & colas in cacabo super acronem

nem colocasium: teres piper, ligusticum, pulegii aridi modicum, cuminum, sil frictum, ut benè tegatur: suffundis mel, acetum, defrutum, liquamen: refundis in cacabum, sed colocasium acronem facies, ut ferveat super ignem lentum.

Aliter. Ptisanam infundis, cicer, lenticulam, pisam: defricas ptisanam & [5] cum leguminibus elixas: ubi benè bullierit, olei satis mittis, insuper viridia concidis porrum, coriandrum, anethum, [6] fœniculum mollem: hæc viridia minutatim concisa in cacabum mittis, coliculos elixas, & teres fœniculi semen satis, origanum, silphium, piper, ligusticum: postquam triveris, liquamine temperas, & super legumina refundis: agitas: coliculorum minutias superconcidis.

HUMELBERGIUS.

1 *Ptisana & Alica.*] Ptisana alicaria & quæ ex alica fit, & in paucis, aut potius nihil differt ab ea, quæ priore libro posita est, nisi quod illa sorbilis & liquidiore habitu ex hordeo conficitur, hæc crassiore & pulmentari habitu ex alica etiam; de qua Plinius H. N. l. XX. c. 25. sic: *Alica res Romana est, & non pridem excogitata, alioqui non ptisanæ potius laudes scripsissent Græci. Nondum arbitror Pompei magni ætate in usu fuisse, & ideo vix quicquam de ea scriptum ab Asclepiadis Schola.* Esse quidem eximiè utilem nemo dubitat, sive eluta detur ex aqua mulsa, sive in sorbitiones decocta, sive in pulte.

3 *Vel dum.*] Lege, *calidum.*

4 *Ligas benè.*] Lege, *lyas bene,* & cætera omnia ut in priore libro restitue & emenda.

LISTER.

2 *Alicam.*] Alica pultis genus est ex tritico, præstantissima saluberrimaque res ex palma frugum Campaniâ nascentium. Plinius. Alica hodie in quotidiano usu est apud Mauros in Africa: res Ægyptia priùs quàm Romana. Vide acta Philosophica Londinensia.

5 *Cum*

5 *Cum leguminibus elixas.*] Quorum omnium optima jam enumerantur, nempe pisa, faba, cicer, lenticula.

6 *Fæniculum mollem.*] Tenerum & jam pullulantem.

CAP. VI.

[1] *Fabaciæ virides & [2] Baianæ.*

[3] FAbaciæ *virides* ex liquamine, oleo, coriandro viridi, cumino, & porro conciso coctæ inferuntur.

Aliter. Fabaciæ frictæ ex liquamine inferuntur.

Aliter. Fabaciæ ex sinapi trito, melle, nucleis, ruta, cumino & aceto inferuntur.

Baianas Elixas minutatim concidis: ruta, apio viridi, porro, aceto, oleo, liquamine, caræno vel passo modico inferes.

HUMELBERGIUS.

FAbaciæ.] Quæ & *fabalia* vocantur, frutices sunt, caulesve fabarum & siliquæ.

2 *Baianæ.*] Quæ Baiis nascuntur.

LISTER.

3 *Fabaciæ virides.*] Cyma & coliculi fabarum: forte cum floribus vel siliquis tenerioribus.

CAP. VII.

[1] *Fœnum Græcum.*

FOEnum Græcum ex liquamine, oleo & vino.

HU-

HUMELBERGIUS.

1 *FOEnum Græcum.*] Inter fruges est. Eam *siliquam* simpliciter vocat Columella. lib. II. cap. 11. *Sumitur & sorbitio è farina ad pectus exulceratum, longamque tussim. Diu decoquitur, donec amaritudo desinat; postea mel additur.* Plin. H. Nat. lib. XXIV. cap. 19.

LISTER.

1 *Fœnum Græcum.*] In leguminibus numeratum est; at cibus planè medicamentosus est, quòd alvum moveat: propter ingratam quandam amaritudinem apud nos in usu culinario non est. Equinum medicamentum optimum est, avena mixtum.

CAP. VIII.

[1] *Phaseoli* & [2] *Cicer.*

PHaseoli *virides* & *cicer* ex sale, cumino, oleo & mero modico inferuntur.

Aliter phaseolus sive cicer. Frictos ex œnogaro & pipere gustabis. Et elixati sumpto semine [3] cum lobis in patella fœniculo viridi, pipere & liquamine & caræno modico pro salso inferuntur.

Vel *simpliciter*, [4] ut solet.

HUMELBERGIUS.

1 *PHaseoli.*] *Coquitur olerum modo ad cibum faseoli siliqua, cum semine asparagi modo elixa.* Dioscorides. Phaseolorum siliquæ cum ipsis manduntur granis. Plinius.

2 *Cicer.*] Legumen est, cujus differentiæ plures, magnitudine, figura, colore, sapore. *Firmius nigrum & rufum, quàm quod album.* Plinius. *Cutis colorem commendat.* Dioscorides.

3 *Cum ovis.*] Legendum, *cum lobis*, id est, siliquis.

4 *Et solet.*] Lege, *ut solet*, id est, ut moris est, scilicet inferri & comedi sine aliquo condimento.

LISTER.

4 *Vel simpliciter ut solet.*] Nempe fricta cicera cum sale modico videlicet, in sartagine sicca de quibus ad eundem modum condiendis Plautus intelligendus est Bacch. A. IV. Sc. 5. ℣. 7.

Tam pictum ego illum reddam, quam frictum est Cicer. i. e. donec rumpatur, & cupitum edat.

Item illud Horatii A. Poët. ℣. 249. *si quid fricti ciceris probat & nucis emptor.* i. e. pauper & plebeius, qui interea dum fabulæ agebantur, cicere fricto famem sedaret; item *frictis nucibus*, quas Festus *nuces assas* appellat. Etenim utraque sic cocta, Theatris vendebantur. *Post piscem ficus, post carnem legumina: quæ tosta, ut cicer, pro bellariis apponi solebant.* Athenæus. Severi Principis deliciæ. *Leguminis patrii avidus.* Æ. Spartianus. cap. 19. Cur autem de cicere dubitet Casaubonus, non video: nam is dicitur cicera adeo amâsse, ut nec in ultima Anglia iis carere voluerit. Quantum autem ad Venerem conferant, audi Petronium Arbitrum: *Cicera jus cepi, matrem meam dupondii non facio.* Imo longè ante eum Diocles, Hippocratis æmulus & coætaneus exhibuit. *Molem carnis esu ciceris turgere velut fermento quodam.* Athenæus. Deipn. lib. II. cap. 14. Cicera admissariis equis exhibent, Galeno auctore. Jus decoctionis cicerum viscerum obstructiones mirificè tollit. item eo renum calculos imminui ex fide nonnullorum Medicorum.



L API-

APICII COELII

LIBER VI.

Qui [1] AËROPETES appellatur.

CAP. I.

[2] In Strutione.

[3] IN *ſtrutione elixo.* Piper, mentham, cuminum aſſum, Apii ſemen, dactylos vel caryotas: mel, acetum, paſſum, liquamen, & oleum modicè: & in cacabo facies ut bulliat, amylo obligas, [4] & ſic partes ſtrutionis in lance perfundis, & deſuper piper aſpergis. [5] Si autem conditurам coquere volueris, [6] alicam addis.

Aliter in ſtrutione elixo. Piper, liguſticum, thymum aut ſatureiam, mel, ſinapi, acetum, liquamen & oleum.

HUMELBERGIUS.

1 T*Ropetes.*] Legendum, *Aëropetes*, id eſt, ἀεροπετὴς, *aërivolus*, *volatilis.* Quo nomine inſignitus eſt hic liber ſextus ab Apicio, eo quod in eo de Avitii generis, & volucrum in cœlo, & aëre volantium vitamque tranſigentium opſoniis & condituris agitur.

2 *In ſtrutione.*] Strutio, qui & ſtrutio camelus, avis eſt vel omnium maxima. Strutionis caro cæterarum avium carne craſſior & pejor: concoctu difficilis & ſtomachum aggravans. Quare non guſtandam nec edendam dicit Rhaſis: Strutiocameli caro plures relinquit ſuper-

persluitates, difficulter concoquitur, demptis alis, quæ succi bonitate cæteris avibus haud inferiores sunt. P. Ægineta.

LISTER.

3 *In struthione elixo.*] Cum aspiratione post Plinium scribo: forte Africanis minus usitatæ aspirationes. Struthionis ova optima, nostris nautis, ad oram maritimam Africæ navigantibus valdè expetita, & à Nigritis vendita: nec caro minus edulis; nam ipsa avis ex Insectivoris est; nempe locustis, serpentibus & id genus animalculis victitans; scilicet rostro compresso & plano. Strenuo argumento has conditturas ex Ægyptia aut Cyrene translatas fuisse; nam hæc avis in Europa, quod scio, nuspiam reperitur, Arabia Ægyptiæ vicina excepta: quo loco & Africæ desertis plurimi Struthiones; his adde Plinium; veteresque Romanos omnino silere de earum carne edenda; at noster Apicius tanquam de cibo valde usitato loquitur; certè tempore Heliogabali ejus portentosæ luxuriæ primùm apponebantur. *Sexcentorum struthionum capita unâ cœnâ multis exhibuit Varius ad edenda cerebella.* Lampridius c. 30. Item, *Uno die tantùm ederet struthiones; ita cœnas sibi voluit exhiberi à struthionibus tantùm*: Quos alibi c. 28. *struthiocamelos* vocat Lampridius. Post Varium verò existimati, si non ad cibum, certè ad ostentationem magnificentiæ Imperatorum; in silva, verbi gratia, sive venatione amplissima Probi *immissi* per *omnes aditus Circi, Struthiones* mille, *populo diripiendi.*

Struthii Arabici quotidie Persarum regi inferuntur, quæ ingenti corporis mole animalia sunt. Athenæus. Dactylos & Caryotas, hujus fructûs æstimationem vide apud Plinium Secundum: pænè præterii, quod minimè prætereundum fuit, accepisse me Caryotas optimas, quæ nunc ficis & boletis certamen habent. item suprà primis paginis, in condito paradoxo adhibentur.

4 *Et sic partes Struthionis in lance perfundis.*] Nempe pulpas, more Veterum alas maximè sive pectora forte, minutatim concisas; nam vel mediocres aves carpere ante illationem consueverunt.

5 *Et si conditurum coquere volueris.*] Crudæ itaque interdum conditturæ etiam coctis carnibus perfundebantur.

6 *Alicam addis.*] Vide suprà alicam fuisse inter res peculiariter Romanas quidam volunt: at Romanis Africam incolentibus primùm cognita. *Alica res Romana est, & non pridem excogitata.* Plinius. H. N. l. XX. c. 25. Id vehementer negat Galenus: potius Ægyptia, à quibus in usum Romanis translata est, cùm Ægyptus frumentaria provincia Romæ facta fuerit.

Cap. II.

[1] *In Grue & [2] Anate.*

GRuem vel Anatem lavas, ornas, & includis in olla: adjicies aquam, salem, anethum: [3] dimidia coctura decoques, dum obduretur: levas, [4] lavas, & iterum in cacabum mittis cum oleo & liquamine, cum fasciculo origani & coriandri: [5] prope cocturam defrutum modicè mittis, ut coloret. Teres piper, ligusticum, cuminum, coriandrum, laseris radicem, rutam, carænum, mel: suffundis jus de suo sibi, aceto temperas, in cacabum reexinanies, ut calefiat. Amylo obligabis; imponis in lancem, & jus perfundis.

In Grue, in Anate, vel in pullo. Piper, cepam siccam, ligusticum, cuminum, apii semen, [6] pruna vel Damascena enucleata, mustum, acetum, liquamen, defrutum, oleum, & coques. Gruem cùm coquis, [7] caput ejus aquam non contingat, si sit foris, ab aqua, cùm cocta fuerit, [8] sabano calido involves gruem, & caput ejus trahe, cum nervis sequetur, ut pulpæ vel ossa remaneant. [9] Cum nervis enim manducari non potest.

Aliter, Gruem vel Anatem [10] ex rapis. Lavas, ornas, & in olla [11] elixabis cum aqua, sale, & anetho, dimidiâ cocturâ. Rapas quoque, ut

ut expromari poſſint, levabis de olla, & iterum lavabis, & in cacabum mittis anatem cum oleo & liquamine & faſciculo porri & coriandri: rapam lotam & minutatim conciſam deſuper mittis, facies ut coquatur modicâ coctura, mittis defrutum ut coloret. Jus tale parabis. Piper, cuminum, coriandrum, laſeris radicem; ſuffundis acetum, & jus de ſuo ſibi, reexinanies ſuper anatem, & ferveat: cùm ferbuerit, amylo obligabis, & ſuper rapas adjicies: piper aſpergis & apponis.

Aliter [12] *in Gruem vel Anatem elixam.* Eas de hoc jure perfundis. Teres piper, liguſticum, origanum: liquamen, mel, aceti modicum & olei: ferveat benè, mittis amylum, & ſupra jus [13] rotulas cucurbitæ elixæ [14] vel colocaſiæ ut bulliant; ſi ſunt & Ungellæ, coques, & jecinora pullorum, in boletari piper minutum aſpergis, & inferes.

Aliter in grue vel anate elixa. Piper, liguſticum, apii ſemen, erucam, & coriandrum, mentham, caryotam: mel, acetum, liquamen, defrutum & ſinape. Idem faciet etſi in cacabo aſſas.

HUMELBERGIUS.

1 *IN Grue.*] Celſus gruem inter valentiſſima numerat, hoc eſt, in quibus plurimum alimenti eſt. Jus ipſarum vocem claram reddere, ſemenque augere dicitur. Grues, ita Plinius H. Nat. lib. X. cap. 23. captæ ad menſas transferuntur: *ciconias magis placere quam grues, Cornelius Nepos, qui Divi Auguſti principatu obiit, cum hæc nunc ales inter primas expetatur, illum nemo velit attigiſſe*, i. e. tempore Plinii: in Balearibus inſulis in honore menſarum eſſe vipiones: ſic enim minorem gruem vocant.

2 *Anate.*] Hujus caro, cæte-

rarumque avium, quæ in paludibus & aquis degunt, humida omnis est, teste Hippocrate. Calidior caro est quàm domesticarum avium & plurimi nutrimenti: unde facile febres generat. Nec nisi pectore tantùm & cervice commendata. Martial. XIII. Ep. 52.

Tota quidem ponatur anas, sed pectore tantum,
Et cervice sapit; cætera redde coquo.

4 *Levas & iterum.*] Vetus scriptum exemplar habet, *lavas*. Ego legendum puto utrumque sic, *levas*, *lavas*. Hoc est, de olla eximis & lavas, i. e. mundas.

6 *Pruna vel Damascena.*] Videtur hic alterum prunorum deesse genus, ceu Armeniaca vel aliud, quod conjunctio disjunctiva, *vel*, desiderare facit: nisi expungenda potius fuerit, aut pro *etiam* accipienda & interpretanda. *Pruna Damacena cæteris præstantiora atque salubriora: alvum movent, bilem leniunt, & sitim sedant.* Plinius.

7 *Caput ejus aqua: quam non tangat. Sed foris fit ab aqua cuncta fuerit.*] Ex vetusto exemplari emandatè legendum: *caput ejus aquam non contingat, sed sit foris ab aqua, cùm cocta fuerit.*

8 *Savano.*] Savanum vel sabanum vocatur pannus abstersorius vel linteum ad id utile.

9 *Cum verius.*] Legendum, *cum nervis*, id est, fibris, cum quibus, ut ait, manducari non potest.

10 *Excipis.*] Ex vetusto exemplari legendum, *Ex rapis.*

11 *Exiliabis.*] Lege *elixabis.*

14 *Vel collocas ut.*] Legendum, *vel colocasia ut.*

LISTER.

1 *In grue.*] *Alii Grues & Olores, oculis consutis, inclusos tenebris saginant, alienis temperamentis & condimentis gustum novum obsonio suo concinnantes.* Plutarchus orat. 2. de carnium esu.

——*Deinde secuti.*
Mazonomo pueri magno discerpta ferentes
Membra gruis sparsi sale multo, non sine farre. Horatius lib. II. sat. 8.

3 *Dimidia coctura decoques, dum obduretur.*] Primâ coctura carnis alicujus fibræ contrahuntur, induranturque: atque hæc durities dimidiæ copturæ indicium est; processu verò coctionis resolvuntur fibræ & tenerescunt.

5 *Prope cocturam.*] Finitam.

7 *Gruem cum coquis, caput ejus aquam non contingat.*] Id est, totum corpus sit intra aquam, dum caput extra aquam crudum manet; sic vehementius trahi possint nervi è carne. Hoc experimentum, quod scio, nostris coquis ignoratur. Grues autem quod attinet, certè nostris majoribus in magna æstimatione fuerunt; ut epularum quarundum publicarum, quæ extant, rationes testantur. At hodie apud nos nuspiam venales aut capiuntur ad

ad cibum, propter ingratam cutis amaritudinem: verùm gruum plurimæ species sunt, & alibi terrarum forte sapidiores & minus amaræ.

10 *Anatem ex rapis.*] Hoc condimentum hodie maximè expetitum atque usitatum, nempe jusculum ex anate cum rapis. Recte caro Anatis nisi pectore tantùm & cervice commendata, quod exponit Celsus sic: ex avibus *colla alave* rectè infirmissimis annumerantur, i. e. pectora & cervices ex stylo poëtico.

12 *In gruem vel anatem elixam.*] Ægyptia propter Nilum, id genus aves innumeras habet, ideo in hoc articulo colocasiorum mentio fit.

13 *Rotulas cucurbita elixa vel colocasia.*] De cucurbita longa & radice colocasiæ id commodè fieri potest, dimidia coctura.

CAP. III.

In [1] *Perdice, &* [2] *Attagena &* [3] *Turture.*

IN *elixis.* Piper, ligusticum, apii semen, mentham, myrtham, & baccas, vel uvam [4] passam: mel, vinum acetum, liquamen & oleum: uteris frigido. [5] Perdicem cum pluma sua [6] elixabis, & coctura madefactum depilabis perdicem, [7] concisa perdix potest ex jure coqui dum indurescat: si iterum ferbuerit, elixa condiri debet.

Aliter in perdice & attagena, & in turture. Piper, ligusticum, mentham, rutæ semen: liquamen, merum & oleum calefacies.

HUMELBERGIUS.

1 *Perdice.*] Jucundissimi sunt saporis, ideoque apud Veteres solis divitum mensis ponebantur. *Ponitur Ausoniis avis hæc rarissima mensis: Hanc in lautorum mandere sæpe soles.* Martial. lib. XIII. Ep. 65.

2 *Attagena.*] Attagena sive Attagen, utroque enim genere dicitur Phrygia vel Jonica aves; jam & in Gallia Hispaniaque capitur.

3 *Turture.*] E columbino genere. Caro ipsarum facilis concoctionis & boni alimenti est: alvum sistit; & ideo Dysentericis mirè utilis; sed efficacior ad id sanguis earum habetur.

4 *Passam vel vinum.*] Legendum, *passam*: *mel*, *vinum*.

6 *Elixas ibi: & madefactam depilabis perdices coctura: occisa perdix potest ex jure coqui non indurescunt: si dierum ferbueris: elixa coqui: debet.*] Hic locus depravatus est; quem ita legendum censeo. *Elixabis, & coctura madefactam depilabis perdicem: concisa perdix potest ex jure coqui dum indurescat, si iterum ferbuerit, elixa condiri debet. Aliter*, &c.

LISTER.

1 *In perdice & turture.*] Istæ aves feræ sunt, at nullo negotio saginari possunt.

5 *Perdicem cum pluma sua elixabis.*] Ad facilem depilationem & ad pinguedinem succumque conservandum, ne diffluat & dissipetur.

7 *Concisa perdix.*] In partes carpta; an ex jure superiore coquendæ, dum indurescant, id est, dimidia coctura.

CAP. IV.

In [1] *Palumbis*, & [2] *Columbis* [3] *altilibus*.

IN *assis*. Piper, ligusticum, coriandrum, careum, cepam siccam, mentham, ovi vitellum, caryotam: mel, acetum, liquamen, oleum, & vinum.

Aliter, *in elixis*. Piper, careum, apii semen, petroselinum, condimenta moretaria, caryotam; mel, acetum, vinum, sinape.

Aliter. Piper, ligusticum, laser, vinum: suffundis liquamen: vino & liquamine temperabis: 4 & fundis super columbum vel palumbum pipere aspersum, inferes.

Ali-

Aliter. Piper, ligusticum, petroselinum, apii semen, rutam, nucleos, caryotam: mel, acetum, liquamen, sinape, & oleum modicè.

HUMELBERGIUS.

1 *Palumbis.*] Palumbi columbini generis sunt in arboribus sepibusque nidificantes. Hos Antiqui *cellares* etiam habebant, & pascendo saginabant. Vide Catonem, Varronem, & Columellam. Caro palumborum siccior est carne columborum.

2 *Columbis.*] Columbæ sunt, quæ in turribus & domibus nidificant. Columbarum pullos *pipiones* vocant: quorum minus penniti, satis calidi & humidi existunt, & ideo tardæ concoctionis: sed multum alimenti & sanguinis præstantes. Volare incipientes, salubriores habentur.

3 *Altilibus.*] Altile dicitur, quod alendo saginatum & pinguefactum est. Hic monitum volo lectorem, libri hujus capita in alium ordinem esse redacta, quam in aliis exemplaribus sint reperta, multosque errores emendatos, quos brevitatis causa libuit non annotare.

LISTER.

1 *In palumbis & columbis altilibus.*] Palumbus torquatus è sylvestrium genere frequentissimus apud nos, capitur ad mensam apud nos, sed non altilis est, quod scio. At innumeros columbos habemus plurium generum, domesticos & in rupibus cretaceis maritimis nidulantes. Item Turtures sylvestres nobis non desunt.

Alexander Severus *in Palatio* Romæ *aviaria instituit Pavonum, Fasianorum, Gallinaceorum, Anatum, Perdicum etiam: hisque vehementer oblectabatur, maxime Palumborum, quos habuisse ad viginti millia dicitur.* Æl. Lampridius. cap. 41.

4 *Et fundis super columbum & palumbum.*] Igitur hæ aves sive assæ sive elixæ integræ inferebantur; quod hactenus primum exemplum est carnis non concisæ & decerptæ præter exiguas istas ficedulas.

CAP. V.

In diversis Avibus, Turdis, Pavo, Phasiano, Ansere.

JUS *in diversis avibus.* Piper, cuminum frictum, ligusticum, mentham, uvam passam enucleatam, aut Damascena, mel modicè: vino myrtheo temperabis: aceto, liquamine & oleo calefacies, & agitabis apio & satureia.

Aliter jus in avibus. Piper, ligusticum, petroselinum, mentham siccam, [1] anethi flores: vinum suffundis: adjicies [2] ponticam vel [3] amygdala tosta: mel modicum: vino, aceto & liquamine temperabis: oleum in pultarium super jus mittis, calefacies: agitabis jus apio viridi & nepeta: avem [4] incaraxas & perfundis.

Jus candidum in avem elixam. Piper, ligusticum, cuminum, apii semen, ponticam vel [5] amygdalam tostam, vel [6] nuces depilatas: mel modicum, liquamen, acetum, & oleum.

Jus viride in Avibus. Piper, careum, spica Indica, cuminum, folium, condimenta viridia, [7] omne genus dactylorum: mel, acetum, vinum modicè, liquamen & oleum.

Jus candidum [8] *in ansere elixo.* Piper, careum, cuminum, apii semen, thymum, cepam, laseris radicem, nucleos tostos: mel, acetum, liquamen & oleum.

Hu-

HUMELBERGIUS.

1 *Aneti, flos, vino.*] Lege, *anethi flores; vinum.*

2 *Ponticam.*] Scilicet nucem, quæ & avellana & Preneſtina dicitur, & ex corylo arbore naſcitur.

3 *Amygdalam.*] Nux amygdala eſt, quæ & *Græca* & *Thaſſia* appellatur. Amaræ medicinæ magis conveniunt, ſomnum faciunt & aviditatem: minus valent in remediis dulces, Plin.

4 *In caraxas.*] Una adſcripta dictione, legendum puto, *avem incharaxas*, hoc eſt, ut in libro ſequente vocat, *deſignas*, id eſt, perforas, id eſt, Scalpurio & Scalpello aperio perforoque, ut humorem emittere aut combibere poſſit. Apollonius. *Juvat autem hæc incharaxatio in oculis diuturna facta rheumatica paſſione.* Item, *oportet etiam & per ipſa loca patentibus fieri incharaxationes.*

6 *Nuces depilatas.*] Id eſt, *juglandes decorticatas.*

7 *Omne genus dactylum.*] Lege, *dactylorum.* Qui fructus ſunt arboris palmæ.

8 *In anſere.*] Jecur, quod farctilibus quibuſdam in ventre in magnam amplitudinem creſcit, exemptum quoque lacte mulſo innutritum augetur, & bonitate excellit.

——— *Non ſine farre*
Pinguibus & ficis paſtum jecur anſeris albi. Horat. lib. II. Sat. 8. ℣. 87.

Quis primus tantùm bonum invenerit in quæſtione eſt. Meſſalinus Cotta palmas pedum ex iis torrere atque patinas cum gallinaceorum criſtis condire reperit, tanquam rem inter opſonia præclaram. Celſus anſerem plurimi alimenti eſſe dicit.

LISTER.

3 *Amygdala.*] Intellige dulcem: nam in medico uſu amaræ tantum adhibendæ, quod vereor, ne noſtri non ſatis animadverterint. At ne decepti ſint, id ſemper inculcant Veteres nominatim, ut Scribonius Largus, Celſus, Cælius Aurelianus innumeris locis. Dioſcorides expreſsè, *è nucibus Græcis dulces cibo idonea, ſed multo minus valent in remediis, quam amaræ.* Igitur apage lenocinia iſta medicamentorum! benefacere ſtudeant medici ex ductu & fide Veterum.

4 *Avem incharaxas.*] Rarò ulla animalia ſine inciſuris apponebantur, ut facilius carperentur à convivis decumbentibus.

5 *Amygdala toſta.*] Sic ſapidiores fiunt: & ſaccharo quoque induci ſolent à noſtris dulciariis. Diocles apud Athenæum Deipn. lib. II. cap. 13. ſcribit, *nutrimenti multum amygdalas ſuppeditare, jucundas eſſe ventriculo; calefacere, quia oleoſum quidpiam habent. Nocent minus recentes, quàm ſiccæ; aquâ macerata, quàm arida; frixa quàm cruda.*

6 *Nuces depilatas.*] De avellanis,

nis, amygdalis, & juglandibus æque bene intelligi poteſt; nam omnes ſuis integumentis veſtiuntur inconcoctilibus.

CAP. VI.

In aves [1] *Hircoſas.*

AD aves hircoſas [2] *omnis generis.* Piper, liguſticum, thymum, mentham aridam, [3] ſalviam, caryotam; mel, acetum, vinum, liquamen, oleum, defrutum, ſinape: avem ſapidiorem & [4] altiorem facies, & ei pinguedinem ſervabis, ſi eam [5] farina, oleo ſubacta contectam in furnum miſeris.

Aliter in avem. In ventrem ejus fractas [6] olivas novas mittis, & conſutam ſic elixabis: deinde coctas olivas eximes.

HUMELBERGIUS.

1 *Hircoſas.*] Id eſt, olidas, rancidas, & grave olentes.

2 *Omnigere.*] Legendum, *omnis generis.*

3 *Calvam.*] Legendum puto, *ſalviam.*

4 *Altiorem.*] Id eſt, habitiorem & pinguiorem.

5 *Farinam oleo ſubactam contextam.*] Lege, *farina, oleo ſubacta contectam.*

6 *Olivas novas*] Hoc eſt, fructum oleæ recentem, qui graveolentiam emendat, & in ſe trahit. Olivæ albæ præclarum habent, antequam condiantur, uſum recentes per ſe, cibi modo, devoratæ: medentur enim harenoſæ urinæ, item dentibus aut attritis, aut convulſis; ſtomacho utiliores, quàm nigræ. Palladius.

LISTER.

1. *In Aves Hircoſas.*] Grues noſtras Ardeaſque puta; item Larinum genus, & reliquas pleraſque aves piſcivoras; ſed Ardeæ maximè ſtomacho nauſeam & faſtidium pariunt: nimirum propter bilem, præter hepaticam, in pleriſque glandulis certe univerſis ferè cutaneis genitam.

4 *Avem*

4 *Avem sapidiorem & altiorem facies.*] Id butyro melius fit. At non nostro modo hodierno, ut avis soluta sit velut in capsula, sed singulæ aves, suo quæque farinaceo tegumento strictim involvendæ sunt: quod vidi de columborum pipionibus factitatum.

CAP. VII.

[1] *In Phœnicoptero* & [2] *Psittaco.*

[3] PHænicopterum elixas, lavas, ornas: includis in cacabum: adjicies aquam, salem, anethum, & aceti modicum, dimidiâ cocturâ alligas fasciculum porri & coriandri, ut coquatur: prope cocturam defrutum mittis, coloras: adjicis in mortarium piper, cuminum, coriandrum, laseris radicem, mentham, rutam, fricabis: suffundis acetum: adjicies caryotam: jus de suo sibi perfundis: reexinanies in eundum cacabum, amylo obligas, jus perfundis & inferes. Idem facies & in *Psittaco.*

Aliter. Assas avem: teres piper, ligusticum, apii semen, [4] sesamum, defrictum, petroselinum, mentham, cepam siccam, caryotam; melle, vino, liquamine, aceto oleo & defruto temperabis. [5] Aves omnes, ne liquescant, cum plumis elixatæ, priusquam exenterantur per guttur, meliores erunt: vel in Ambigas sublatæ.

HUMELBERGIUS.

1 PHænicoptero.] *Phœnicopteri linguam præcipui saporis esse Apicius docuit, nepotum omnium altissimus gurges.* Plin. H. N. l. X. c. 48.

2 *Psittaco.*] Indica & Orientalis

talis avis est psittacus. Sed considera, num potius pro *psittaco* legendum sit *phasianus*.

4 *Sesamum defrutum.*] Ex vetusto exemplari sesamo legendum, *sesamum defrictum*, Graeci ad dulciaria & panificia utuntur, pani compinsentes.

5 *Aves omnes, ne liquescant cum plumis elixate omnibus melius erit, prius tamen exenterantur per guttur, vel in abias sublata.*] Pro *tamen* lego *quam*: & *pro abias sublata*, lego, *ambigas sublata*, ita ut sensus sit. Omnes aves, priusquam per guttur exenterantur, cum plumis in calida maceratae, ita ut non resolvantur, deinde deplumatae, tales omnes suaviores erunt caeteris quoquo modo praeparatis, etiamsi in Ambigas sublatae & repositae fuerint. Sunt autem ambigae ollae & vasa, quae in acutum tendunt, ceu pyramis: meminit horum Caelius Aurelianus Chronion, sive tardarum passionum, l. IV. cap. 7. his verbis: *item vascula, quae ambicas vocant, & sunt materia testacea, vel vitrea confecta.* Item Athenaeus Deipn. l. XI. cap. 8. de calice.

LISTER, ET VARIORUM.

1 *In Phaenicoptero & Psittaco.*] Phaenicopterus avis valde frequens est in paludibus maritimis ad mare mediterraneum, Provinciae & Languedociae: unde valde miror *Patinum*, ad vitam Caligulae, dicere, qualis sit ista avis, non satis constare. Apicius noster hic silet de linguae praecipuo sapore. Caeterum avis ista maximè electa est ad sacrificia, propter egregiam ejus pulchritudinem, nempe ex plumis albis & coccineis, quibus ex toto vestitur; atque magnitudinem potius, quàm ob carnis gustum; cùm inter hircosas aves, & gravioris saporis sit. Lingua Phaenicopteri linguae haedinae magnitudine parum cedit; & gustu ea sapidior est: reliqua autem caro istius avis piscosa & ingrata est auctore Gassendo in vita Peirescii, in fine libri secundi.

At psittacus, non nisi ex India aut Aethiopia Africae: conjicio itaque has condituras ab Aegyptiis primùm inventas fuisse; ubi istae aves non rarae sunt. De incredibili copia istarum Avium in quadam sylva non longè ab Alexandria ad ripam Nili captarum narrat Baumgartenus *suo Itinerario. l.* 1. c. 16. Maximè cùm in hoc quoque capite prima sesami mentio fiat; quod, teste Plinio, ab Indis venit. A Syro illo Vario Heliogabalo haec, ut pleraque alia, in cibis primùm apud Romanos usurpata: *capita psittacorum inter ingentes suas dapes exhibuit.* Idem *psittacis & phasianis leones & alia animalia pavit.* Lampridius. cap. 21.

3 *Phaenicopterum elixas.*] Integrum cum plumis, ad commodiorem deplumationem atque exenterationem; cujus rei rationes infrà explicantur.

4 *Sesamum.*] *Mellitos globulos* (è dulciariorum sive placentularum genere) *papavere & sesamo*

mo sparsos. Petron. Arb. cap. 1.

5 *Aves omnes ne liquescant, cum plumis elixatæ, priusquam exenterantur per guttur, meliores erunt.*] Idem de perdice suprà dictum est c. 3. etenim vestigia plumarum evulsarum locum dant adipis colliquatæ exitui; ita quoque intestina quæque facilius per guttur extrahuntur, ob eorum ex elixatione summam contractionem. Infrà quoque (cap. 9. lib. VI.) dicitur *à cervice expedies viscera*; item ibid. *aperies à pectore*: istis autem modis viscera extrahendi contrarium est *a navi*; id est, nostro more hodierno, capite 9. i. e. ultimo hujus libri.

At hujus loci vetus lectio, ab Humelbergio citata, nihil mutato, tantum punctis aliter dispositis, bona esse mihi videtur: sic *aves omnes ne liquescant*, cum plumis elixatæ omnibus, *melius erit: prius quam exenterantur per guttur: vel in ambigas sublatæ*, id est, extra aquam in altis ambigis suspensæ, vaporeque aquæ coctæ ad faciliorem deplumationem lenioremque elixationem.

CAP. VIII.

In *Ansere*.

A*Nserem elixum calidum è jure frigido Apiciano.* Teres piper, ligusticum, coriandrum, mentham, rutam, refundis liquamen, & oleum modicè, temperas [1] Anserem elixum ferventem, Sabano mundo exsiccabis, jus perfundis, & inferes.

LISTER.

1 A*Nserem elixum ferventem.*] Ex aqua coctum. Miror nostrum Apicium hic non meminisse jecoris anseris farsilis, cùm peculiariter hîc egerit de ansere elixo ex jure Apiciano. Fortè hujus silentii causa fuit, quòd plurimi sibi vindicabant istiusmodi inventum; uti suprà citavit ex Plinio Humelbergius. *Hepar tamen Anserinum exquisitissimum cibi genus Romæ habetur.* Athenæus, Deipn. IX. cap. 8. Archestratus autem altilis anseris pullum simul cum parente jubet apparari, eumque assari simpliciter. Idem.

Canes jecoribus anserum pavit He-

Heliogabalus. Lampridius, cap. 21. an ex ostentatione infinitæ luxuriæ, & ad derisionem inventionis; an quòd anserum carnes impuræ Syris fuerunt, ut Judæis & Britannis nostris?

Antonius Musa Brassivolus (*com. 1. in Hipp. de victûs in acutis*) refert Ferrariæ Anseres fartiles suo tempore fuisse, quorum hepar duas libras quandoque pendebat. Ut autem illud in molem excresceret, ficubus illos, non secus ac porcos alebant. Hujus rei rationem vide apud Stenonem in sua *Anatomia hepatis Anserini.*

Cap. IX.

[1] In *Pullo.*

IN *pullo elixo* [2] *jus crudum.* Adjicies in mortarium anethi semen, mentham siccam, laseris radicem, suffundis acetum: adjicies caryotam: refundis liquamen: sinapis modicum & oleum: defruto temperas, & sic [3] mittis in pullum anethatum.

Aliter pullus. Mellis modicè, liquamine temperabis. Lavas pullum coctum, & sabano mundo siccas, charaxas, & jus scissuris infundis, [4] ut combibat, & cum combiberit, assabis, & suo sibi jure [5] pertangis, piper asperges, & inferes.

[6] *Pullus Parthicus.* Pullum aperies [7] à navi & in [8] quadrato ornas: teres piper, ligusticum, carei modicum: suffundes liquamen; vino temperas: componis in cumanâ pullum, & condituram super pullum facies, laser & vinum [9] in illas dissolvis, & in pullum mittis simul & coques, piper aspergis & inferes.

Pul-

Pullus [10] *oxyzomus :* Olei acetabulum majorem, satis modicè; liquaminis acetabulum minorem, piperis scrupulos sex, petroselinum, porri fasciculum.

Pullus [11] *Numidicus.* Pullum curas, elixas, lavas [12] lasere & pipere aspersum assas: teres piper, cuminum, coriandri semen, laseris radicem, rutam, caryotam, nucleos: suffundis acetum, mel, liquamen: & oleo temperabis. Cum ferbuerit, amylo obligas: pullum perfundis: piper asperges & inferes.

Pullus laseratus. [13] Aperies à navi: lavabis, ornabis & in cumana ponis: teręs piper, ligusticum, laser, vinum: suffundis liquamen: vino & liquamine temperabis, & mittis pullum: [14] coctus si fuerit, pipere aspersum inferes.

Pullus [15] *paroptus.* Laseris modicum, piperis scrupulos sex, olei acetabulum, liquaminis acetabulum, petroselini modicum.

[16] *Pullus elixus ex jure suo.* Teres piper, cuminum, thymi modicum, fœniculi semen, mentham, rutam, laseris radicem: suffundis acetum: adjicies caryotam & teres: melle, aceto, liquamine & oleo temperabis: pullum refrigeratum [17] & siccatum mittis, quem perfusum inferes.

Pullus elixus cum cucurbitis elixis. Jure suprà scripto addito sinape [18] perfundis & inferes.

Pullus elixus cum colocasiis elixis. Suprà ſcripto jure perfundis & inferes. [19] Facit & in elixum cum olivis colymbadibus [20] non valdè, ita ut laxamentum habeat, ne diſſiliat, dum coquitur in olla: ſubmiſſum in ſportellam, cùm bullierit, frequenter lavas, & ponis ne diſſiliat.

Pullus [21] *Varianus.* Pullum coques jure hoc: liquamine, oleo, vino: faſciculum porri, coriandri, ſatureiæ: cùm coctus fuerit, teres piper, [22] nucleos cyathos duos, & jus de ſuo ſibi ſuffundis, & faſciculos projicies, lacte temperas, & reexinanies [23] in mortarium ſuprà pullum, ut ferveat: obligas cum albamentis ovorum tritis: ponis in lance & jure ſupra ſcripto perfundis. Hoc jus candidum appellatur.

Pullus [24] *Frontonianus.* [25] Pullum prædura, condies liquamine, oleo mixto, cui mittis faſciculum anethi, porri, ſatureiæ, & coriandi viridis & coques: ubi coctus fuerit, [26] levabis eum, in lance defruto perfundes, piper aſperges, & inferes.

Pullus [27] *tractogalatus.* Pullum coques liquamine, oleo, vino: cui mittis faſciculum coriandri, cepam: deinde cùm coctus fuerit, levabis eum de jure ſuo, & mittis in cacabum novum lac & ſalem modicum, mel & [28] aquæ minimum, id eſt, tertiam partem, ponis ad ignem lentum, ut tepeſcat: tractum confringis & mittis

tis paulatim, assiduè agitas ne uratur; [29] pullum illic mittis integrum vel [30] carptum, versabis in lance, quem perfundis jure tali. Piper, ligusticum, origanum: suffundis mel & defrutum modicum: & jus de suo sibi temperas in cacabulo: facies ut bulliat: cùm bullierit: amylo obligas & inferes.

[31] *Pullus farsilis.* Pullum sic ne aliquid in eo remaneat, à cervice expedies. Teres piper, ligusticum, zingiber, [32] pulpam cesam, [33] alicam elixam, [34] teres cerebellum ex jure coctum: ova confringes & commisces, ut unum corpus efficias: liquamine temperas, & oleum modicè mittis, piper integrum, nucleos abundantes, fac impensam, & imples pullum, vel porcellum ita ut laxamentum habeat.

Similiter & [35] *in capo facies.* [36] Accipies pullum, & ornas ut suprà: aperies illum à pectore, & omnibus ejectis, coques.

Pullus [37] *Leucozomus.* [38] Accipias aquam & oleum Hispanum abundans, agitatur, ut ex se ambulet & humorem consumat: postea cùm coctus fuerit, quodcunque [39] olei remanserit, inde levas: piper asperges, & inferes.

HUMELBERGIUS.

1 IN *Pullo.*] De tenello & parvo adhuc foetu gallinaceo intelligitur: quorum caro facilis concoctu est, bonique succi: pulli item qui nondum coiere aut ovum peperere æstate esui meliores habentur: masculi tamen magis, quàm femellæ.

2 *Jus crudum.*] Hoc est, brodium, & juscellum non coctum.

3 *Mittis pullum anethatum: mellis modicè, &c.*] Legendum puto sic, *mittis in pullum anethatum. Aliter pullus: mellis* mo-

modicè, &c. Ita ut per anethatum intelligatur condimentum jam relatum & non pullus; quare interpunctatim hæc duo vocabula legenda. Post quæ deinde alia sequitur conditura, quare adscribendum putavi hæc etiam, *aliter pullus*.

4 *Ut convinat, & cùm convinerit.*] Legendum, *ut combibat, & cum combiberit*, id est, absorpserit. [Forte *ut conniveant, & ubi conniverint*. Latinus Latinius *Bibliothec. Sacr. & Profan. T. II. pag.* 43.]

5 *Pennis tongis.*] Legendum, *pertangis*, id est, perfundis.

6 *Pullum partium.*] Ex vetusto exemplari legendum, *Pullus Parthicus*, hoc est, qualis apud Parthos apparari & condiri solebat.

7 *A navi.*] Hoc est, à parte posteriore ventris, qui ut navis cavus, & figuræ ejus non dissimilis est.

8 *Quadrato.*] Id est, quadra aut disco. Est autem *Quadra* mensarium instrumentum supra quod carnes & dapes scinduntur, seu scissæ apponuntur, sic dictum à forma quadrata, quâ fieri solet: sicuti ejusdem usus *Orbis* à forma rotunda. Ambo disci appellatione & nomine nunc habentur.

9 *Interidas.*] Legendum, *inter illas*.

10 *Oxyzomus.*] Id est, acetoso jure conditus.

11 *Numidicus.*] Hoc est, qualis apud Numidas condiri solebat, aut ex pullis Numidicis, qui partus sunt gallinarum Numidicarum à parte Africæ Numidia sic appellatarum, de quibus Martialis. lib. XIII. Ep. 73.

Ansere Romano quamvis satur Hannibal esset:
Ipse suas nunquam barbarus edit Aves.

12 *Laseras, piper, & assas.*] Legendum, *Lasere & pipere aspersum assas.* A Lasere laseratus dicitur pullus, qui Laserpitii succo conditus est.

13 *Asperges à navi.* Legendum, *aperies à navi.*

15 *Pareptus.*] Id est, assatus, παρόπτ☉.

17 *Et mittis siccatum.*] Transpositis dictionibus lego, *& siccatum mittis*, scilicet in lancem.

18 *Piper fundis.*] Una ablata syllaba legendum, *perfundis.*

19 *Facit & melixam: & in olivis columbaribus non valdè: ita ut lixamentum habeat.*] Legendum, *facit & in elixum cum olivis colymbadibus non valdè, ita ut laxamentum habeat.* Olivæ autem *colymbades* fuerunt salsæ muriave conditæ, à verbo κολυμβᾶν, quod *urinare* est, id est, innatando sub aqua est.

21 *Vardanus.*] Legendum puto *Varianus*, portentosæ luxuriæ Imperator.

24 *Frontonianus.*] A Frontone quodam, qui sic condito vesci solebat.

26 *Lavabis eum in lance defruto perunges.*] Legendum puto, *levabis eum, in lance defruto perunges.* Et sic etiam mox post legendum, *levabis eum*, pro *lavabis eum.*

27 *Tra-*

27 *Tractogalatus.*] Dictus sic est à tracta & lacte, quibus condiebatur.

28 *Aquam Eminam.*] [*Et aqua heminam.* Torinus. *Lister.*] Legendum *aqua minimum.*

30 *Cariotum.*] Lege *carptum*, id est, divisum.

31 *Pullus fusilis: sicut alique cuminatum accrvi & expedies.*] Legendum sic, *pullus farsilis. Pullum* sic *ne aliquid in eo remaneat, à cervice expedies*, scilicet intranea. Est enim expedire propriè liberare, & aliquando proferre, ut hic.

33 *Aliquam elixam.*] Lege, *alicam elixam.*

35 *In capo.*] Capus est gallus castratus. Non amissis genitalibus sed ferro candenti calcaribus inustis, tanquam semimares. Varro.

36 *Ossibus ejectis coques: accipies pullum & ornas ut suprà: aperies illum à pectore.*] Legendum censeo: *accipies pullum & ornas ut suprà: aperies illum à pectore, & omnibus ejectis coques.*

37 *Leocozumus.*] Legendum, *Leucozomus*, id est, λευκοζωμὸς, hoc est albo jure conditus.

39 *Porri.*] Lege, *olei.*

L I S T E R.

3 In *Pullum, anethatum.*] Id est, Coctum ex aqua cum anetho, vel assum anetho farcitum.

6 *Pullus Parthicus.*] Genus quoddam pullorum à Parthia, ut ab India Orientali nunc habemus: scilicet valdè parvos, pedibusque pennatis: identidem alii infrà à Numidia numerantur.

14 *Coctus si fuerit.*] Id est, cùm aut ubi coctus fuerit.

15 *Pullus paroptus.*] Ut suprà cap. 1. lib. I. conditur paradoxum habetur; claro documento hæc condimenta à Græcis ferè mutuata fuisse.

16 *Pullus elixus ex jure suo.*] Ex aqua nimirum simplici.

20 *Non valdè.*] Refertum.

22 *Nucleos cyathos duos.*] [*Nucleos, aquæ cyathos duos.* Ita Torinus. *Lister.*] Quam lectionem sequens condimentum probare videtur; ubi aquæ tertia pars adjicitur.

23 In *mortarium.*] Vas non ad condimenta solum terenda, sed ad coctionem quoque carnis.

24 *Pullus Frontonianus.*] Forte Fronto scriptor inter Geoponicos Constantini.

25 *Pullum prædura.*] Dimidia scilicet coctura; ut supra dictum est in aliis similibus condituris.

29 *Pullum mittis integrum vel carptum.*] Suprà charaxatum; nempe ad commodiorem victum.

31 *Pullus farsilis.*] Ita capo & porcella: impensa igitur intus & extra adhibetur.

32 *Pulpam cesam.*] Porcinam puta concisam.

34 *Teres cerebellum.*] Vel pulli vel porcelli; nam uterque farsilis fit hoc condimento.

37 *Pullus Leucozomus.*] Hic titulus pertinet ad pullum proximè ornatum: ideo præponendus esse videtur istis verbis,

accipies pullum : *& similiter in capo facies*, ad calcem prioris condimenti adjicienda sunt.

38 *Accipies aquam & oleum Hispanum.*] Oleum ex aqua coctum ad consumptionem humoris valdè crassescit: sed cave diligenter agitetur, ut ex se ambulet aqua, id est, evaporet, atque dissipetur.

N. B. In Pullorum electione. *Nonnulli*, apud Athenæum, *candidas Gallinas nigris putant esse suaviores.* Ideo Æsculapio albo Gallo sacra faciebant ob sanitatem restitutam. Imò eadem electio in Gallinis etiam in usu quotidiano apud nos obtinet: illud constat, aves luteis aut subviridibus plumis ingrati admodum saporis esse, & ferè amarescere.

Item alius modus condiendi Gallinas apud Athenæum habetur: nimirum *assa Gallina cum pisis & lenticulâ in eadem olla coctis, cæterisque ejusmodi leguminibus.*

Item Artemidori verba apud Athenæum. Deipn. lib. XIV. cap. 23. ut paretur *Mattya* (id est lautus quidam cibus) ex Gallinis. *Jugulanda illa est gladii acie, juxta caput, inque crastinum diem servanda; idem & in Perdice faciendum: deinde si libeat, plumis minimè vulsis, ut illa obtecta est, relinquenda.* Modum post ille conditura & coctura ubi docuit (doleo illa omissa esse) *subnectit deinceps: columbam crassam & pinguem elixa, ac ex pullis, eos qui adhuc pipiunt: hoc edulio si placet, inter potandum vesci. Et aliquanto post: eximenda olera, & transferenda in catinum. Deinde superingesta carne Gallinæ ferculum apponendum, aceti loco, per æstatem acerba uva racemus in jus inditur, ut ex vite decerptus est. Cùm verò satis elixus fuerit, auferendus suis cum racemulis, priusquam excidant vinacea; deinde sic olus conterendum. Eo pacto futura est Mattya delicatissima.* Illud Horatii de Gallinæ necandæ, condiendæque ratione non omittendum est, Satyr. 4. lib. II.

Ne Gallina malum responset dura palato
Doctus eris, vivam misto mersare Falerno.

Hoc teneram faciet, misto, i. e. aqua ex bona parte, in suffocatis autem ex aqua & vino animalibus, sanguis in venis subitò concrescit: i. e. globuli cum sero misti, prout circumfluere contigerint; carnique, per quam venæ discurrant, hac mistura teneritudo conciliatur, ad eundem modum mulierculæ ad sanguinis missi concretionem, eum spatula continuo & vehementer exagitant, donec refrixerit. Ad hæc, si Gallinæ morienti sanguis mittatur, venæ vacuæ duræ & exsuccæ fiunt, nisi diutius servetur, ad initam quandam putrefactionem, & pinguis fit.

APICII

APICII COELII

LIBER VII.

Qui [1] POLITELES, id eſt, Sumptuſous appellatur.

CAPUT I.

[2] *Vulvæ ſteriles*, [3] *Callum*, [4] *Lumbulli* [5] *Codiculæ*, & [6] *Ungellæ*.

Vulvæ ſteriles. [7] Laſer Cyrenaicum vel Parthicum aceto & liquamine temperatum appones.

[8] *In vulva ſterili.* Piper, apii ſemen, mentham ſiccam, laſeris radicem: mel, acetum & liquamen.

Vulvæ ſteriles. Piper & liquamen cum Laſere Parthico, apponis.

Vulvæ ſteriles. Pipere, liquamine & condito modico apponis.

Callum, Lumbelli, Codiculæ, Ungellæ. Piper, liquamen, Laſer: apponis.

[9] *Vulvam ut toſtam facias.* In [10] Cantabro involve, & poſtea in [11] muriam mitte, & ſic coque.

HUMELBERGIUS.

1 *Polyteles.*] Id est, πολυτελὴς, *Sumptuosus, impendiosus.* Inscriptus est autem hoc nomine liber præsens ab impensarum & opsoniorum, quæ in ipso traduntur, copia & multitudine exposita, suillo potissimum è pecore, ut quo ganeæ nullum plus præbuerit materiæ, & cujus condiendæ studiosa semper fuerit gula. Nam ut Plinius ait, Hist. Nat. lib. VIII. cap. 51. *Neque alio ex animali numerosior materia ganeæ: quinquaginta prope sapores, cum cæteris singuli. Hinc censoriarum legum paginæ, interdictaque cœnis abdomina, glandia, testiculi, vulvæ, syncipitia verrina, ut Publii mimorum poëtæ cœna postquam servitutem exuerat, nulla memoretur sine abdomine: etiam vocabulo suminis ab eo imposito.*

2 *Vulvæ steriles.*] Scilicet suillæ, quæ quondam miro studio à gulæ proceribus condiebantur, erantque lautissimi cibi apud Romanos. Præstabat autem materna, hoc est suis gravidæ, quæ porcaria appellabatur. Nam triplici nomine comprehendebatur, scilicet ejectitiæ, porcariæ, & virginis sive sterilis. Celsus boni succi esse testatur, & inter res stomacho idoneas & aptissimas numerat, præcipuèque steriles, hoc est, de sue virgine. De qua Martialis. lib. XIII. Ep. 56.

Te fortasse magis capiet de virgine porca,
Me materna gravi de sue vulva capit.

Et hanc etiam Horatius intelligit cum *amplam* vocat *vulvam* his verbis. lib. I. Epist. XV. ℣ 39.

————— Cum sit obeso
Nil melius turdo, vulva nil pulchrius ampla.

Verum vulva sterilis non in omni sue virgine grata erat, sed in castrata tantum. Castrabantur enim fœminæ vulva recisa: teste Plinio H. Nat. lib. VIII. c. 51.

3 *Callum.*] Scilicet aprugnum, id est, laridum sive caro apri & feri suis callosior, & ob id saporis jucundioris; nec modo de feri sed & domestici suis callo id intelligere potes. Sic appellatum à duritie.

4 *Libelli.*] Legendum puto *Lumbelli*, id est, lumbi suis, & præcipuè, aprugni vocati. Sunt autem lumbi pars ea, juxta quam renes situantur, & spinæ adhæret, porrecta ad caudam. *Placuere & feri suis. Jam Catonis Censoris orationes aprugnum exprobrant callum.* Plinius, Hist. Nat. lib. VIII. c. 51. *in tres tamen partes diviso, media ponebatur, lumbus aprugnus appellata.*

5 *Coticulæ.*] Lege, *codiculæ*, hoc est, pars ea, quæ lumbum sequitur quasi caudicula, & cauda ipsa, quæ coda etiam dicitur. Nisi *cuticulæ* legere malueris, quæ in porco laudabatur etiam.

6 Un-

6 *Vngellæ.*] Hoc eſt, ungulæ ſuum & pedes, in quibus & eorum digitis ſunt ungues, quos *nervorum clauſulas* vocat Plinius. Quas ſuum ungulas leves eſſe, & in media materia poni poſſe dicit Celſus, item lenes & ſtomacho idoneas.

Laſer vulvas & apices Polyteles lib. 7.] Hæc omnia verba tanquam ſuperfluè addita, expungenda duximus. [In Torino tamen non habentur, an ideo hæc cura ſit ſoli MS. libro adhibita, aut alicui impreſſo; nempe Venetiano? *Liſter*] Quod autem in vulvam ſterilem ultimum cum condito ſequitur condimentum ex vetuſto exemplari adſcripſimus. Conditum autem intelligo vinum aromaticum, quod Græci οἶνον ἀρωματίτην vocant, *aromatis confectum*, quale eſt quod vulgò *Hippocraticum* appellant, olim in deliciis habitum.

10 *Cantabro.*] Cantabrum eſt furfur tritici vel hordei.

11 *Muriam.*] Id eſt, aqua vel liquor ſalſus, quo ſalgama condiuntur. Porrò de ſalitorum piſcium jure ſub muriæ nomine Martialis lib. XIII. Epigr. 103.

Antipolitani (fateor) ſum filia Thynni.
Eſſem ſi ſcombri, non tibi miſſa forem.

Et Heſychius ait: ἅλμη, ὁ τῶν ἰχθύων ζωμός. Columella verò de carnium liquore protulit; *ea caro ſuilla ſemper conſervatur, & tanquam ſalſamentum in ſua muria permanet.*

LISTER.

2 *Vulva ſteriles.*] Virginis alicujus porcellæ: item ſuis venter ſive abdomen cum ubere, quod ſumen tandem fuit dictum: hæ verò partes vehementer à Romanis expetitæ fuerunt: at noſtris hominibus immeritò neglectæ.

Suis venter, elixa porca vulva cum cumino
Cum acri aceto & ſilphio.

Ita Archeſtratus apud Athenæum Deipn. lib. III. cap. 22. *parandi variis modis obſonii peritus.* Idem alibi eum *ingenioſum artificem* appellat.

7 *Laſer Cyrenaicum.*] Hinc conſtat, hæc condimenta fuiſſe inſtituta, antequam ex toto iſtud laſer Cyrenaicum perditum fuerit, utpote omnium condimentorum, non Laſeris tantum, longè præſtantiſſimum: at ſi propter caritatem & difficultatem haberi non potuit, (nam penè defecit Apicii noſtri temporibus) tum Parthicum & vilius quoddam laſer ſubſtitui voluit. Profectò abſurdum planè eſſet, laſeris Cyrenaici meminiſſe, ſi multum infra ætatem Heliogabali vixiſſet Auctor noſter; cùm Claudii temporibus, teſte *Scribonio Largo*, id haud inveniretur. Item *multis jam annis*, inquit Plinius H. N. lib. XIX. cap. 3. *in ea terra non invenitur; unus omnino caulis noſtra repertus memoria, Neroni Principi miſſus eſt.* Igitur hæc condimenta tanquam ſuperioris ali-

cujus ævi inventa, ab Apicio nostro transcripta fuisse, credibile est.

In vulva sterili.] Si vulva recidatur in castratione ad sterilitatem inducendam, ubi vulvam habebimus? in his itaque uber sive abdomen, sumen dictum, pro vulva accipiendum est.

9 *Vulvam ut tostam facias.*] Vide infra cap. 7. *Stomachum ut tostum facias.* Idem ferè intelligi debet de coctione cæterarum carnis porcinæ partium, in hoc capite memoratarum; nempe calli, lumbellorum, codicularum, ungellarum, quæ scilicet omnia primùm furfure ad tostionem involvenda, & post tostionem in muriam mittenda, & cùm sic satis salem biberint, coquenda sunt: ita demum salubriores carnes fiunt, condimentisque suis satis præparata ad sapidiorem gustum.

Quamvis autem ex nullo animali numerosior ganeæ materia: nam quinquaginta sapores Plinius lib. VIII. cap. 51. ex porco adhibitos fuisse dicit; tamen nulla caro tantas conditeras requirit, ad ultimas concoctiones in omnibus, maximè tertiis, corporis nostri officiis. Etenim *suillæ carnes & agnorum in corporis habitu vix difflantur* (ἀδιαπνεύστα) Athenæus lib. IX. c. 14. Ex statera idem confirmat Sanctorius.

Ad quinquaginta verò sapores Plinii ex porco, Petronii ferculum monstrosum adjicere libet; ubi Anser altilis, circaque pisces, & omnium generum Avium, ista tamen omnia de porco coquus fecit scilicet de vulva piscem, de lardo palumbum; de perna Turturem, de callo suis Gallinam.

Neque *jusculum nigrum* Lacedæmoniorum hîc oblivisendum est.

Lacedæmone si fueris, ejus civitatis legibus
Obtempera, cœnatum perge ad Phitidia,
Nigro jusculo fruere. Athenæus lib. IV.

In phitidiorum autem cœna (istud jusculum nigrum quale fuerit. Indicatur nempe suilla caro elixa) *interdum aliud nihil præter opsonii paululum quod quadrantem libræ ad summum pendat, & aliud præterea nihil, excepto harum carnium jusculo, quod sufficit, ut ad convivas omnes* transmitti possit toto cœnæ tempore.

Cap.

CAP. II.

[1] *Sumen.*

[2] S*Umen elixas*, [3] de cannis surclas, sale asperges & in furnum mittis, vel in [4] craticula suballas, teres piper, ligusticum: liquamen, merum, & passum: amylo obligas, & sumen perfundis.

[5] *Sumen plenum.* Teritur piper, careum, [6] echinus salsus: consuitur, & sic coquitur: manducatur cum [7] alece, sinape.

HUMELBERGIUS.

1 S*Umen.*] Sumen à sugendo dictum. Perotus. Unde illud Martialis l. XIII. Ep. 44.

Esse putes nondum sumen, sic ubere largo
Effluit, & vivo lacte papilla tumet.

Optimum autem sumen, ut Plinius tradit, suis occisæ uno die post partum, si modò fœtus non hauserit; ejectitiæ teterrimum. Apicius autem hic pro ubere accipit, in quo lac continetur, & inde emulgetur. Accipitur etiam in quadrupedibus pro ventre, & ejus parte, quæ in homine inter umbilicum & pudenda est sita, & Græcè ἦτρον appellatur. Potest & pro offella, tomaculove aut opsonio ex ea parte accipi.

3 *De Cannis surdas.*] Ex vetusto exemplari legendum, *surclas*; & per *cannas* videtur intelligere papillas, quæ fistulæ sunt, per quas lac emulgetur, & effluit; quod ne fiat, surculo configere & concludere præcipit. Sed considera, num etiam legi possit *purgas* pro *surclas*; & per cannas intelligat siphones & tubulos, per uber hinc inde sparsos, quos excidi & eximi velit, & uber ab illis purgari, ut duris his partibus exemptis, suavius & jucundius gustui reddatur uber.

4 *Craticula.*] Crate ad torrendas & assandas carnes piscésve instrumentum ferreum cancellatum.

5 *Sumen plenum.*] Hoc est, uber fartum & condimento impletum.

6 *Echinus salsus, quo suitur.*] Legendum puto, *Echinus salsus: consuitur.* Est autem sensus, ut uber impleatur & farciatur conditura

ditura ex pipere, careo, & echino falſo confecto, & deinde ſic fartum conſuatur, & poſtea coquatur. De echino plura infrà.

7 *Alece.*] Alex gari vitium, &, ut Plinius Hiſt. N. l. XXXI. cap. 8. ait, *imperfecta nec colata fæx, perveniique ad oſtreas, echinos urticas, cammaros, mullorum jecinora, innumeriſque generibus ad ſaporem gulæ cœpit ſal tabeſcere. Hæc obiter indicata ſint deſideriis vitæ*: & ipſa tamen nonnulli uſus in medendo.

LISTER.

2 *Sumen elixas.*] Per totum abdomen uber in ſue extenditur: id quod Sumen appellatum fuit hypogaſtrion eſt. Sumen contendunt dici, quaſi ſugimen; ac propriè in ſuibus, quæ ſuilla ubera continentur. Taubman. an dicatur, quod *ſuis mamma.*

5 *Sumen plenum.*] Farcile & duplicatum conſuitur, more alicujus farciminis inteſtinalis, *in rotundum complicas*, infrà. *Varius exhibuit ſumina aprugna per decem dies tricena, quotidie cum bulvis ſuis.* Lampridius in Heliogabal. cap. 21. Id eſt, vulvis: igitur rectè ſumina interpretantur ubera cum abdomine, non vulvæ.

6 *Echinus ſalſus.*] Vel per ſe & recens piper quodammodo ſapit; ſed ſale quoque condiri ſolebat, ut infrà dicetur; ita duplici condimento ſumen impletur.

7 *Manducatur cum Alece.*] Id eſt, cum garo craſſo & non colato, ut voluiſſe videtur Plinius: at alia res erat, ſi Geoponicis credimus (vide ſuprà lib. I. ad cap. 7.) nempe quod à garo colato remanet, alex dicitur. In iſto verò loco Geoponicorum illud noto, Garum *Liquamen appellatum*: error eſt Græcorum infimorum, qui malè ſcripſerunt liquamen verbum Romanum, pro garo eo tempore prorſus uſitatum: liculmen enim, ex vitioſa pronunciatione aut ſcriptione liquamen, ortum eſſe videtur. Noto autem apud Humelbergium, Plinium citantem Garum quoddam factum fuiſſe ex cammaris. Non dubito quin ex iis garum excellens fiat; nempe ex multiplicibus iſtis ventriculis cancrorum, jecinorum æmulis, reliquorumque cruſtaceorum marinorum, cum ſale tabeſcentium.

CAP. III.

1 *Ficatum.*

IN *ficato œnogarum.* 2 Piper, thymum, liguſticum, liquamen, vinum modicè, oleum.

Aliter.

Aliter. Ficatum [3] præcidis ad cannam: [4] infundis in liquamine: piper, ligusticum, baccas lauri duas: involves in [5] omento & in craticula assas, & inferes.

HUMELBERGIUS.

1 *Ficatum.*] Quod Græcè συκώτον dicitur, jecur aprugnum aut suillum vocant, è sue, præsertim fico pasta, unde & nomen habet. De quo Plinius H. Nat. lib. VIII. cap. 51. *Adhibetur ars jecori fæminarum, ficut anserum. Inventum M. Apicii, fico carica saginatis, à satietate necatis, repente mulsi potu dato.* [Ex nimio chylo in secundis viis, nempe venis hepaticis tantum non stagnante, jecur in immensum augetur, ejusque vasa sunt tanquam promus condus supervacanei chyli. *Lister.*]

2 *Pertimum.*] Legendum, *piper thymum.*

5 *Augmento.*] Legendum, *Omento.*

LISTER.

1 *Ficatum.*] Id est, hepar suis ficis saginatum, Marci Apicii inventum. De quo tamen, tanta occasione data, silet noster Apicius.

3 *Præcidis ad cannam.*] De cannis surclas, supra: videtur esse quidam incidendi modus.

4 *Infundis in liquamine.*] Unde istæ incisiones profundiores, ut penitus combibat liquamen, & satis salitum sit ante assationem in craticula.

Græci solebant frixa jecinora, omento involuta, mensis inferre, ut observat Athenæus lib. III. c. 25.

REINESIUS.

1 *Ficatum.*] Ficatum pro jecore est apud *Apicium Polytele c. 3. & apud Autorem l. de Dynamidiis c. 28.* Ficatum ursinum, ficatum erinacei in pulvere ad caducos. Inventum M. Apicii fico arida saginare sues; quibus jecur in immensum inde crescit ut anseribus quoque fartilibus Plin. l. XXVIII. cap. 51; ab isto pastu nomen omni jecori ut Latini ficatum & sicotum, *Vespa* in carmine quo cocum de artis præstantia cum pistore contendentem introducit; *Sicotum pono Promethei*: post Græci ἀπὸ σύκων, συκωτὸν, σικώτιον, σικότι adpellarent. *Var. Lect. l. III. c. 4. p. 394.*

CAP.

CAP. IV.

[1] *Ofellæ.*

OFellæ [2] *Ostienses.* In Ofellam, [3] designas ofellas in cute, ita ut cutis sic remaneat. Teres piper, ligusticum, anethum, cuminum, silphium, baccam lauri unam: suffundis liquamen: fricas: in angularem refundis simul cum ofellis: ubi requieverit, [5] in condimentis biduo, vel triduo ponis, [6] surclas decussatim, & in furnum mittis: cùm coxeris, ofellas, quas designaveras, separabis, & teres piper, ligusticum: suffundis liquamen, & passum modicum, ut dulce fiat: cùm ferbuerit jus, amylo obligas, ofellas facies & inferes.

Ofellæ Apicianæ.] Ofellas [7] exossas, in rotundum [8] complicas, surclas, ad furnum admoves, [9] postea præduras, levas ut humorem [10] exspuant: in craticula igni lento exiccabis ita ne urantur. Teres piper, ligusticum, cyperin, cuminum, liquamine & passo temperabis: cum hoc jure ofellas in cacabum mittis: cùm coctæ fuerint, levas & siccas, sine jure, pipere asperso inferes. Si pingues fuerint, cùm surclas, tollis cutem. Potes & de [11] abdomine hujusmodi ofellas facere.

Ofellæ [12] *Aprugneæ.* Ex oleo, liquamine coquuntur, & mittitur iis condimentum. Cùm coctæ fuerint, superadjicitur his, [13] cùm in foco sunt,

ſunt, conditura. Piper tritum: condimentum, mel, liquamen, amylum: & denuo bulliunt: cùm jam bullierint, ſine liquamine & oleo, elixas & ſiccas, pipere aſperſo inferes.

Aliter. Ofellæ recte friguntur, ut pene [14] aſſæ reddantur: liquaminis ſumis cyathum, aquæ cyathum, aceti cyathum, olei cyathum: ſimul mixtis & immiſſis in patellam fictilem, frigis & inferes.

Aliter ofellas in ſartagine, abundanti œnogaro: piper aſperges, & inferes.

Aliter ofellas. Ofellæ prius ſale & cumino infuſæ in aqua, recte friguntur.

HUMELBERGIUS.

1 O*Fella.*] Ofella eſt quæ & *offula* dicitur, ambo diminutiva ab offa: omnia carnis maſſam & fruſta ſignificantia. Accipiuntur etiam pro ſcitiſſimi ſaporis eduliis, cujuſmodi quodpiam intelligit Claudius, apud Suetonium cap. 40. dum ait: *rogo vos, quis poteſt ſine offula vivere.* Et *offam penitam* priſci vocaverunt porcinum fruſtum cum cauda. Significant item pultem aliquando, & quæ in pultis modum facta ſunt cibaria. Demum transfertur etiam ad aliarum rerum maſſas.

2 *Oſtienſes.*] Quales ab Oſtienſibus fieri ſolebant.

3 *Deſignas.*] Deſignare vocat, quod ſuprà charaxare dixit, hoc eſt, Sacrificare, & Scalpello incidere, & perforare.

6 *Surdas.*] Legendum *Surclas*, hoc eſt, ſurculo configis.

7 *Exoſſas.*] Exoſſare vocat ab oſſibus eximere, & ſeparare, & oſſa detrahere. *Exoſſabo ego illum, ſimiliter itidem, ut murenam coquus.* Plautus Pſeud. A. I. ſc. III. ℣. 148.

8 *Compicas ſurdas.*] Ex vetuſto exemplari legendum, *complicas, ſurclas.*

10 *Expuant.*] Hoc eſt, evomant, ejiciant, & exſudent.

11 *Abdomine.*] Abdomen eſt ſumen, aliqui pro larido duro accipiunt: alii pro panticibus obeſis. Juvenalis Sat. IV. ℣. 107.

Montani quoque venter adeſt abdomine durus.

12 *Aprozeneo more ex oleo liquamine condiuntur.*] Legendum puto, *Aprugneæ, ex oleo, liquamine coquuntur.*

13 *Cum in foco fuerint conditura & denuo bulliunt & ſine liquamine & oleo*

oleo elixantur, coquuntur, & sic pipere perfunduntur jus suprà scriptum & sic bulliunt.] Tum ex vetusto exemplari, tum aliàs ratione ita exigente, corruptissimus hic locus ita legendus est, ut puto: *cùm in foco sunt, conditura. Piper tritum condimentum, mel liquamen amylum: & denuò bulliunt. Cùm jam bullierunt sine liquamine & oleo, elixas & siccas, pipere asperso, inferes.*

14 *Asso rodantur liquaminis summi cyato.*] Legendum: *assa reddantur liquaminis sumis cyathum.*

LISTER.

1 *Ofella.*] Ita Plinius metaphoricè: *ex amaris nucibus arefactis & in offam contusis*: id est Anglicè a *lump* or *ball.*

4 *Baccam lauri unam.*] Mira accuratio, ne nimiùm sapiat laurum, cùm mensura reliquorum condimentorum coquo relinquatur: eadem cautio infrà c. 5. quoque habetur; *lauri baccas quinque.*

5 *In condimentis biduo aut triduo ponis.*] Ut eorum vim saporemque vehementius imbibant: atque ita sanè opus est, ut caro porcina, è qua hæ ofellæ designatæ sunt, salubrior sit, & concoctionibus aptior, infráque adeo, *œnogari, abundanti*, &, *sale ex aqua infusa* legimus.

9 *Postea praduras.*] Succum leviter exprimendo, & exsiccando admodum lento igni in craticula.

CAP. V.

[1] *Assaturæ.*

A*Ssaturam assam à furno simplicem,* sale plurimo consperſam cum melle inferes.

Aliter assaturas. [2] Petroselini scrupulos VI. [3] laseris scrupulos VI. zingiberis scrupulos VI. lauri [4] baccas V. condimenti scrupulos VI. laseris radicis scrupulos VI. origani scrupulos VI. cyperi scrupulos VI. costi modice, pyrethri scrupulos III. apii seminis scrupulos VI. piperis scrupulos XII. liquaminis & olei quod sufficit.

Aliter assaturas. Myrthæ siccæ baccam exenteratam

teratam cum cumino, pipere, melle, liquamine, defruto & oleo teres, & fervefactum amylas, carnem elixam sale subassatam perfundis: piper asperges & inferes.

Aliter assaturas. Piperis scrupulos VI. ligustici scrupulos VI. petroselini scrupulos VI. apii seminis scrupulos VI. anethi scrupulos VI. laseris radicis scrupulos VI. [5] asareos scrupulos VI. pyrethri modicè, cyperi scrupulos VI. carei scrupulos VI. cumini scrupulos VI. zingiberis scrupulos VI. liquaminis heminam, olei acetabulum.

Assatura in [6] *collari.* Elixatur & infunditur [7] in fretali, piper, condimentum, mel, liquamen, & [8] attorretur in [9] clibano, quousque coquatur. Elixum verò collare, si voles, sine conditura assas, & succum calidum perfundis.

HUMELBERGIUS.

1 A *Ssatura.*] Assaturas vocat carnes ad assandum aptas & destinatas, in quas condituras nunc apparat. Quibus assis carnibus solitum fuit aliquando apud quosdam inspergere farinam, non minus quam aliis opsoniis. Unde proverbium natum est, ubi quid præpostere fieri videtur, ut dicatur *πρὶν ὀπτῆσαι ἀλεύρωσαι.* Id est, *priusquam coxeris, farinam*, subaudiendum, aspergis, aut simile quippiam. Apicius noster id amylo obligare vocat.

4 *Baccas v. condimenti.*] Adscribe scrupulos VI.

5 *Asareos.*] Id est Asari.

6 *Collare.*] Hoc est, cervicem & ejus collique carnem.

7 *In Fretali*] Fretale vocat vas coquinarium, quod alio nomine *frictorium* dicitur, & *sartago.*

8 *Atteritur.*] Legendum, *attorretur.*

9 *Clibano.*] *Clibanus* Græcè, *furnus* Latine dicitur. Est autem Clibanus aliquando vas coquinarium, quod *testus* dicitur, & *testum*, ex ære patens. in quo prunis suppositis coquuntur spiræ, scriblitæ, mustacea in nuptiis, placentæ & testuacea à testu sic vocata, & ex variis esculentis concinnata condimenta & opsonia.

LISTER.

2 *Petroselini scrupulos* VI.] Exactum & definitum rerum omnium pondus, more Medico, ad condiendam assaturam porcinam: at ipsius carnis assatæ pondus tacetur. Igitur condimentorum ratio à Medicis instituta; adhibitio verò & usus vel simplicium vel compositorum in opsoniis præstandis coquis relinquebatur.

3 *Laseris scrupulos* VI. ——— *Laseris radicis scrupulos* VI.] Ambo scilicet in una & eadem conditura: profectò si Laser vetus fuisset ipsa assa hodierna fœtida, ex tanto pondere mirabilem gustatum habuit antiquitas: igitur alii viderint, quid de hac re auctores quidam moderni tam audacter affirmaverint.

CAP. VI.

[1] *In elixa &* [2] *copadiis.*

[3] JUs *in elixam omnem.* Piper, ligusticum, origanum, rutam, silphium, cepam siccam: vinum, carænum, mel, acetum, olei modicum, persiccatam, & sabano expressam elixam perfundis.

Jus in elixam. Piper, petroselinum, cepullam, caryotam: liquamen, acetum, olei modicum: perfundis calido jure.

Jus in elixam. Teres piper, rutam aridam, fœniculi semen, cepam, caryotam: liquamen & oleum.

Jus candidum in elixam. Piper, rutam, cepam, nucleos: liquamen, vinum, conditum, modicum [4] de buccellis maceratis [5] ut destringat, oleum: cùm coxeris, jus perfundis.

Ali-

Aliter jus candidum in elixam. Piper, careum, ligusticum, thymum, origanum, cepullam, dactylum: mel, acetum, liquamen, oleum.

In copadiis jus album. Piper, cuminum, ligusticum, rutæ semen, Damascena, infundis vinum: œnomeli & aceto temperabis, thymo [7] & origano agitabis.

Aliter jus candidum in copadiis. Piper, thymum, cuminum, apii semen, fœniculum, [8] rutam, (*alias* mentham) baccam myrthæ, uvam passam, mulso temperabis, agitabis ramo satureiæ.

Jus in copadiis. Piper, ligusticum, careum, mentham, [9] nardostachion, folium, ovi vitellum, mel, mulsum, acetum, liquamen & oleum, agitabis satureia & porro, amyla jus.

Jus album in copadiis. Piper, ligusticum, cuminum, apii semen, thymum, nucleos infusos, nuces infusas & purgatas, mel, acetum, liquamen & oleum.

Jus in copadiis. Piper, apii semen, careum, satureiam, [10] cnici flores, cepullam, amygdala tosta, caryotam, liquamen, oleum, sinapis modicum; defruto coloras.

Jus in copadiis. Piper; ligusticum, petroselinum, cepullam, amygdala tosta, dactylum: mel, acetum, liquamen, defrutum, oleum.

Jus in copadiis. Ova dura incidis, piper, cuminum, petroselinum, porrum coctum, myrthæ baccas, plusculum mel, acetum, liquamen, oleum.

In elixam, anethatum jus crudum. Piper,

anethi ſemen, mentham ſiccam, laſeris radicem: ſuffundis acetum, adjicies caryotam: mel, liquamen, ſinapis modicum: defruto, oleo temperabis, & hoc in collari porcino.

Jus in elixam alecatum. Piper, liguſticum, careum, apii ſemen, thymum, cepullam, dactylum, alecem colatum: melle & vino temperas: apium viridem inciſum ſuperaſpergis, oleum mittis, & inferes.

HUMELBERGIUS.

1 *IN Elixa.*] Scilicet *carne.* Elixum dicitur, quod cinere, qui, authore Varrone, *lix* dicitur, ollæ ſuppoſito decoctum eſt; propter quod & *aulicoctium* dicitur, hoc eſt, ollâ decoctum: veteribus *aulam* pro *olla* dicentibus & aululam pro parva olla, unde Plautinæ fabulæ nomen inditum eſt *Aulularia.*

2 *Copadiis.*] Per *copadia* intelligere poteris, quæ Latini vocant *cupedia*, quo nomine appellantur cibi *lautiores.* Hinc cupedinarii eſculentarum rerum venditores.

5 *Unde ſtringat.*] Lege, *ut deſtringat*, id eſt, cogat, adunet & contrahat.

7 *Et origano.*] Adſcribe, *agitabis.*

8 *Rutam, baccam myrthæ unam, paſſum.*] In vetuſto exemplari ſic legitur, *mentham, baccam myrthæ, uvam paſſam*; & hæc ſcriptura magis convenit.

9 *Nardoſtathium.*] Lege, *nardoſtachyon*, id eſt, *nardi ſpicam*: utitur hac dictione etiam non ſemel Marcellus medicus.

10 *Enechi flos.*] Legendum puto, *Cnici flores.* Loco croci ad opſonia coloranda.

11 *Aligatam.*] Legendum *alecatam* ab alece, gari fece non colata.

LISTER.

3 *Jus in elixam omnem.*] Intellige omnem partem carnis ſuillæ: ut infrà privatim de collari porcino agit. Item lib. VIII. c. 1. hoc jus in omne genus carnis ferinæ facies.

4 *De buccellis maceratis.*] Tantum quantum deſtringat, obligetque; ſcilicet de pane quodam biſcocto.

6 *In copadiis.*] Eædem quæ ofellæ; nempe ſegmenta quædam carnis porcinæ, elixæ. An à *copide*! nam Copis culter barbaricus; unde copadia dicantur ſegmenta cujusvis carnis, maximè ſuillæ; perinde ut apud nos *chops or collops* propter eandem rationem appellantur. Vide Plutarchum in vita Alexandri.

12 *Alecem colatum.* Id eſt, garum depuratum. Garum ex piſci-

piscibus marinis optimum fit; quod in eorum intestinis, visceribusque sal facillimè tabescat & commisceatur; quod omni tempore & loco, ob sanguinem eorum frigidum, condiantur pisces omnigeni; quòd eorum sanguis inter alia ex oleo quodam liquidiore fiat; quod septicæ cujusdam naturæ sint pisces, maxime insecta marina, ideo ad stomachum recreandum aptiora atque utiliora: rectè itaque Plinius. H. Nat. XXXI. c. 8. *Alex tandem pervenit ad crustacea, quales Cammari, Locustæ, Cancri*: nempe quòd ex iis longè præstantissimum Garum conficeretur.

Alecis alius quoque usus habetur apud Plautum in fragmentis.

Qui mihi olera cruda ponunt, halec danunt.

CAP. VII.

[1] *Ventriculi.*

[2] V*Entrem porcinum.* Benè exinanies, aceto & sale, postea aqua lavas, & sic hac impensa imples. Pulpam porcinam tunsam tritam ita, ut enervata commisceas cerebella tria, & ova cruda, cui nucleos infundis, & piper integrum mittis, & hoc jure temperas. Teres piper, ligusticum, silphium, [3] anisum, zingiber, [4] rutæ modicum, [5] liquamen optimum, & olei modicum, reples [6] aqualiculum, sic, ut laxamentum habeat, ne dissiliat in coctura, [7] surclas, amylas, & in ollam bullientem submittis, levas, & pungis acu ne [8] crepet: [9] cùm ad dimidias coctus fuerit, levas & ad fumum suspendis, ut coloretur, & denuò cum [10] perlaxabis, ut coqui possit: deinde liquamine, mero, oleo modico: & cultello aperies, & cum liquamine & ligustico apponis.

Ventrem ut tostum facies. In cantabro involve, postea in muriam mittis, & sic coques.

HUMELBERGIUS.

1 V *Entriculi.*] Ventriculus, qui & Venter dicitur, nostro ævo stomachus appellatur, & est cibi receptaculum.

3 *Anisum.*] De aniso Plinius H. Nat. XX. c. 17. *Anisum à Pythagora inter pauca laudatum, sive crudum, sive decoctum: item viride, aridumve omnibus, quæ condiuntur, quæque intinguntur, desideratum, panis etiam crustis inferioribus subditum. Succis quoque additur. Cum amaris nucibus vina commendat. Quin ipsum oris halitum jucundiorem facit. Mox vino collutum vultum juniorem præstat. Appetentiam ciborum præstat, quando id quoque inter artificia deliciæ fecere, ex quo labor desiit cibos poscere: Ob has causas, quidam Anicetum id vocavere. Hoc ligustici vicem præstat in condimentis.*

4 *Rutæ modicum reples*, &c.] Ex vetusto exemplari & aliis legendum sic est, *rutæ modicum, liquamen optimum, & olei modicum, reples*, &c. [At quid sibi vult per *& aliis*, nescio; nisi sit liber aliquis impressus aliudve exemplar præter istud suum vetustum: nam Torinum non corrigit, qui in hoc loco planè diversus est; vide infrà cap. 9. *Ex vetusto exemplari & aliis ipsum citantibus:* unde constare videtur per *aliis* de editoribus aliis Apicii scriptum esse. *Lister.*]

6 *Aqualicum.*] Diminutiva forma *Aqualiculum* vocant. Metaphoricè pro ventre *usurpatur.*

7 *Surclas ambas.*] [Torinus habet *amplas*. Lister] Legendum, *surclas*, amylas.

8 *Crepet.*] Crepare est dissilire & cum sonitu quodam rumpi.

9 *Qua dimidias.*] Legendum, *cùm ad dimidias.*

10 *Perlixabis.*] Lege, *perlaxabis*, id est, laxamentum dabis.

LISTER.

2 *Ventrem porcinum.*] Aqualiculum, stomachum: elegans sanè farciminis genus & operosa conditura: at nobis insuetati cujusdam saporis, ut reliqua pleraque.

5 *Liquamen optimum.*] Id est, sociorum garum. Istud garum à Paulo Ægineta vocabatur πρωτεῖον seu *primarium*, quod nobilissimum illud esset, inter cætera gari genera à Galeno *nigrum* appellatur: *Gari nigri, quod Romanis sociorum dicitur* l. 3. de comp. medicam. c. 1. Aëtius l. 3. c. 82. in confectione Gari purgatorii meminit γάρε μέλανος. Nempe propter cruorem admistum, hac de causa ab aliis αἱμάτιον dicitur. Vide suprà ad verbum liquamen è Geoponicis. Huc Manilius in fine l. v. respicit. Ubi de thynnorum captura agit.

Hinc sanies pretiosa fluit, floremque cruoris
Evomit, & mixto gustum sale temperat oris.

Sed

Sed *sociorum garum*, ut optimum, ita è solis scombris conficiebatur ad freta Herculea. *Dehinc Herculis Insula est, ad Carthaginem spectans, quam à scombrorum multitudine Scombrariam vocant, ex quibus garum conficitur.* Strabo l. 3. p. 159. edit. Parisin. Sociorum dicitur à sociis: id est, equitibus Romanis in societate junctis, vectigaliaque quælibet P. R. curantibus: Legimus apud Apuleium, pisces *exotico jure* perfusos, an Garo, appellatione Græca? tanquam condimento exotico ex peregrinis Regionibus allato; ita serò nomen Romanum invenit; scilicet *liquamen*.

CAP. VIII.

Lumbuli & Renes.

L*Umbuli & Renes assi ita fiunt.* Aperiuntur in duas partes, ita ut expansi sint, & aspergitur iis piper tritum, nuclei, & coriandrum concisum, minutatim factum, & semen fœniculi tritum: deinde lumbuli revolvuntur assi, & consuuntur, & involvuntur in omento, & sic [2] prædurantur in oleo & liquamine: inde assantur in clibano vel craticula.

HUMELBERGIUS.

1 L*Umbuli & renes.*] Conjunctio, *&*, hoc loco expositivè accipitur pro, *id est*: nam nihil aliud intelligit per lumbulos, quam renes. Dicti sunt autem lumbuli à lumbis, qui spinæ adhærent, quasi parvi lumbi. *Renes* ventriculos habent; suntque animalia in renibus pinguissima. Verum in cibario usu renes ægrè concoquuntur, & mali succi sunt, authore *Celso*.

P. LAMBECIUS.

1 *De Lumbulorum & renum apparatu.*] Rectè annotat Humelbergius (cujus annotationes alibi dicit esse lectu dignissimas. *Lister*) in his verbis, conjunctionem *&* expositivè accipiendam esse pro *id est*, lumbulosque dictos à Lumbis, quia spinæ adhærent quasi parvi lumbi.

LISTER.

1 *Lumbuli & renes.*] Pinguedo

 cum

cum ipsis renibus: ut nobis in usu est de renibus cervinis: hi tamen renes porcini sunt. Si quod ferculum nostris placeret, hoc est.

1 *Sic praedurantur in oleo & liquamine.*] Ex ista maceratione salina crispiores & friabiliores fiunt renes, certè salubriores: huc etiam apprimè facit praevia renum assatio.

CAP. IX.

1 *Perna.*

PErnam (ubi eam 2 cum caricis plurimis elixaveris & tribus lauri foliis) detracta cute 3 tessellatim incidis & melle complebis: deinde farinam oleo subactam conteres, & ei 4 corium reddis, & cum farina cocta fuerit, eximas furno, & inferes.

Aliter. 5 Pernæ cocturam ex aqua cum caricis simpliciter ut solet, 6 in lance cum buccellis, caræno vel condito melius.

7 *Mustei petasones.* Ex musteis petasonem elixas cum bilibri hordei & caricis xxv. cùm elixatus fuerit 8 decarnas, & 9 armillam illius candenti 10 batillo uris, & melle contingis, vel, quod melius est, missum in furnum melle obligas: cùm coloraverit, mittis in cacabum passum, piper, fasciculum rutæ, merum, temperas: cùm fuerit temperatum, dimidium in petasonem profundis: & alia parte piperati 11 buccellas musteorum fractas perfundis: cùm sorbuerit, quod mustei 12 recusaverint, petasoni refundis.

13 *Laridi coctura.* Tectum aqua cum multo anetho coques, olei modicum distillabis & modicum salis.

Hu-

HUMELBERGIUS.

1 Perna.] *Perna* dicitur tam de priore, quàm posteriore *coxa*. Ab his pisces concharum generis pernæ nomen sumpserunt. Plinius H. N. l. XXXII. cap. ultim. *Stant velut suillo crure longo in arena defixæ*, &c.

3 *Tessellam.*] Lege; *tessellatim*, id est, minutatim ad modum tessellæ.

4 *Corium.*] Id est, cutem, tegumentum, & crustam.

5 *Perna cocturam.*] Hic initium est alterius condimenti & opsonii, quare non male his verbis præponendam puto hanc dictionem, *aliter*. Sicque legendum, *Aliter. Perna cocturam.*

6 *In lata cum buccellis carani vel condito melius ficut musteis petasonem: & musteis petasonem elixas fuerit, decarnas: & armillam illius candenti batillo uris melle contingis, quod melius missum in furnum melle obligas, cum coloraveris mittis in cacabum piper: fasciculum ruta, merum temperas. Cùm fuerit temperatum dimidium in petasonem perfundis, & aliam partem piperati buccellas musteorum factas perfundis.*] Hic locus corruptissimus est, mutilus, & redundans, quem partim ex vetusto exemplari & aliis ipsum citantibus, partim reipsa ita exigente, in hunc modum emendatè legendum puto. Vide Textum suprà.

In qua lectione dictio, *melius*, præcedentis condimenti finis est. Quæ vero sequuntur verba, *mustei petasones*, in sequentem conditum & opsonium tituli loco existunt.

Verùm *petaso*, qui & *petasunculus* vocatur, coxa cum crure esse dicitur: & *pernam* etiam ab aliquibus vocari author est Athenæus l. XIV. c. 21. alii verò eam suis partem esse dicunt, quæ ab aliis incipit, & costas comprehendit, quibusdam veluti virgulis pinguibus distincta.

Musteus autem vocatur, qui novus & recens est, qui pernis longe præponitur; nam vetus quia ob pinguedinem facilè rancescit, ideo improbatur. Martialis l. XIII. Ep. 55.

Musteus est, propera, charos nec differ amicos:
Nam mihi cum vetulo sit petasone nihil.

8 *Decarnas.*] Carnem à cute resecare, quod & *subcultrare* aliquando vocat.

9 *Armillam.*] Videtur intelligere pellem & cutem, quæ armis tanquam armillæ inhæret, illosque obtegit. Potes etiam per armillam, scapulum sive spatulam, coxamque interiorem intelligere.

10 *Batillo.*] Pro lamina ferrea non malè acceperis hoc loco. Plinius H. Nat. l. XXXIV. cap. 11. *Experimentum* (de probanda ærugine) *in batillo ferreo. Nam quæ sincera est, suum colorem retinet; quæ mixta atramento, rubescit.*

12 *Recusaverint.*] Id est, respuerint, & non sorbuerint, aut imbiberint.

13 *Landi.*] Landum sive Lardum veteres pro carne suilla quoquo modo salita usurpâ-

runt, five pinguis five macra fuerit. Porro *succidia* generaliter vocatur caro fuilla falita & fumo durata, neceſſariumque in uſum ſervata, & ita ut in ſe comprehendat pernam, petaſonem, & lardum: à ſuccidendo ſic appellata, quod quoties opus eſt, inde ad eſum ſuccidi poteſt.

LISTER.

2 *Cum caricis plurimis elixaveris.*] Infra numerat caricas xxv. Mira vis caricarum ad carnes quaſcunque teneras faciendas: etenim vehementer fibras reſolvunt, ob ſummum ſuum quendam acorem, lubricitatemque. Atque hæc fere unica carnis porcinæ conditura eſt, quæ ad noſtrum guſtum ſapida ſit; maximè ſi loco olei, butyrum adhibeatur.

4 *Et ei corium reddis.*] Nempe ex farina ſubacta coctaque. Altilia ex farina involuta memorat Macrobius Saturn. l. II. c. 9. in cœna illa pontificiali lautiſſima. Id genus Patina apud nos quoque, ut vulgatiſſima, ita gratiſſima eſt; nempe ex Gallinaceo genere & ſuilla carne ſimul coctis & illatis: condimentis tamen variant. Vide quæ diximus ſuprà de Tetrapharmaco in præfatione.

7 *Muſtei petaſones.*] Recenter ſaliti & non ſiccati: aliter Lardum ſe habet, nempe ſæpius & diu ſalitum & fumo induratum.

11 *Buccellas muſteorum fractas.*] Ex muſteo petaſone dimidiato in offellas decarnatas.

CAP. X.

[1] *Jocinora ſive* [2] *pulmones.*

JOcinora *hædina vel agnina ſic coques.* Aquam mulſam facies, & ova, [3] partem lactis admiſces eis, ut inciſa jocinora ſorbeant, coques: œnogaro, pipere aſperſo inferes.

Aliter in pulmonibus. Ex lacte lavas pulmones & colas, quod capere poſſunt, & infringis ova duo cruda, ſalis grana pauca, mellis [4] ligulam, & ſimul commiſces, [5] & imples pulmones: elixas & concidis: teres piper, ſuffundis

dis liquamen, passum, merum, 6 pulmones confringis, & hoc œnogaro perfundis.

HUMELBERGIUS.

1 *Joinera.*] Celsus l. II. omne jecur boni succi esse dicit.

4 *Ligulam.*] Ligula mensuræ genus est, quod alio nomine *Cochleare* dicitur, & est octava pars cyathi.

5 *Et imples pulmones.*] Ex vetusto exemplari adscribenda sunt hæc verba: *elixas & concidis: teres piper, suffundis liquamen, passum, merum, pulmones.*

LISTER.

3 *Partem lactis admisces iis, ut incisa jocinora sorbeant, coques.*] Hoc autem contra præceptum Leviticum est. Igitur inferre licet istum vetustissimum morem, hædinam carnem ex lacte coquendi, fuisse apud gentes quasque, exceptis Hebræis.

5 *Et imples pulmones.*] Quæ autem sequuntur, ex vetusto exemplari adscripsit Humelbergius: at istud exemplar ei cum Torino commune fuit, cùm eadem ferè verba habeat *Torinus.* Videtur itaque innuere se ista verba ex vetusto exemplari depromta, alicui editioni, Venetianæ putà, adjecisse.

6 *Confringis pulmones.*] Decerpis pulmones ante concisos.

CAP. XI.

1 *Dulcia domestica ex melle.*

Dulcia domestica. 2 Palmulas vel dactylos, excepto semine, nuce vel nucleis vel pipere trito 3 infarcies, sale foris contingis, 4 frigis in melle cocto, & inferes.

Aliter dulcia. 5 Musteos apios optimos rades, & in lacte infundis: cum biberint, in furnum mittis, 6 ut arescant modicè, eximes eos calidos, melle perfundis, compungis ut bibant: piper asperges & inferes.

Aliter

Aliter dulcia. [7] Siligineos raſos frangis, & buccellas majores facies, in lacte infundis, frigis in oleo & mel ſuperfundis, & inferes.

Aliter dulcia. Mittis mel, merum, paſſum, rutam, eo mittis nucleos, nuces, alicam elixatam, conciſas nuces avellanas toſtas adjicies, & inferes.

Dulcia piperata. Piper, nucleos, mel, rutam, & paſſum teres cum lacte, & tractum coques, [8] coagulatum coque cum modicis ovis [9] perfuſum, melle aſperſum inferes.

Aliter dulcia. [10] Accipies ſimilam, coques in aqua calida, ita [11] ut duriſſimam pultem facias, deinde in patellam expandis, cùm refrixerit, concidis quaſi dulcia, & frigis in oleo optimo, levas, perfundis mel, piper aſpergis & inferes. Melius feceris, ſi lac pro aqua miſeris.

[12] *Tyropatina.* Accipies lac, [13] adverſus quod patinam æſtimabis: temperabis lac cum melle quaſi ad [14] lactantia: ova quinque ad ſextarium mittis: ſed ad heminam, ova tria in lacte diſſolvis, ita ut unum corpus facias: in [15] Cumana colas & igni lento coques, cùm duxerit ad ſe, piper aſpergis & inferes.

[16] *Ova ſphongia ex lacte.* Ova quatuor, lactis heminam, olei unciam, in ſe diſſolvis, ita ut unum corpus facias: in patellam ſubtilem adjicies olei modicum, facies ut bulliat, & adjicies impenſam, quam paraſti, una parte cùm fuerit coctum, in diſco vertes, melle perfundis: piper aſpergis, & inferes.

[17] *Mel*

17 *Mel castum.* Pipere & liquamine: vel sale, oleo, & coriandro.

HUMELBERGIUS.

1 D*Ulcia domestica.*] Hoc est, condimenta & opsonia familiaria dulcia ex melle concinnata.

3 *Vel dactylos & infarcies, sales foris contingis: & cepto semine nuce vel nucleis vel piper tritum: frigis.*] Hunc locum tum alias, tum verbis transpositis corruptum sic lege, ut in textu nostro. Per *semen* autem *excipiendum* intellige dactylorum ossa & nucleos eximendos, quorum loco reponenda sunt, quæ ex ordine enumerat.

5 *Musteos aphios.*] Legendum, *Apios*: musteos verò vocat recentes, teneros & dulces.

6 *Ne arescant.*] Legendum, *ut arescant*: id est, deficcentur.

7 *Siligineos rasos.*] Hoc est, medullam panis siliginei ab extima parte, cortice & crusta evulsam & exemptam. *Panis summa laus, siliginis bonitate & cribri tenuitate constat.* Plin. *Ex tritico firmissima est siligo.* Cels.

8 *Coagulum.*] Legendum, *coagulatum.* Coagulare est constringere & densare.

9 *Perfusum, asperfum.*] Ex vetusto exemplari legendum, *perfusum, melle asperfum.*

10 *Accipies similam coques: & in aquam calidam ita ut durissima pulte facies.*] Legendum, ut in Textu.

12 *Tyropatina.*] H. E. caseata, eo quod in casei modum conformetur.

13 *Adversus patinam æstimabis.*] Ex vetusto exemplari legendum, *adversus quod patinam æstimabis*; hoc est, pro lactis ratione patinam ejus sufficienter capacem accipere considerabis. Æstimare aliquando pro considerare accipitur.

Hæc quicunque leget, si quis legit, æstimet ante. Ovid.

14 *Lactantia.*] Hoc est, lactaria, quæ & lacticinia vocantur, cibi ex lacte confecti, quos Celsus lib. II. cap. 28. etiam *lactantia* vocat. *Facile autem intus corrumpuntur lac, mel, ideoque lactantia, atque omne pistorium opus.* Deinde, *alvum movere dicit lac, lactantia omnia.*

15 *Cuminata.*] Legendum, *cumana*, quæ vas est coquinarium, de quo dictum est in præcedentibus ad lib. IV. c. 2. pag. 119. & lib. V. c. 4. p. 156.

16 *Ova sphongia.*] Hoc est, cibus ovorum formam præ se ferens & sphongiosus, id est, ad modum spongiæ rarus, tener, & inflatus.

17 *Mel, caseum piper & liquamen.*] Legendum, *mel castum, pipere & liquamine*, scilicet inferes. Vocat autem mel castum, quod purum, immaculatum, & nullius rei permixtione coinquinatum est.

LISTER.

1 *Dulcia domestica.*] Modestus Titulus,

Titulus, & qui mediocritatem præ se fert inter insanas lautitias & frugalitatem: hæc autem omnia ad non emptas dapes referenda sunt, ex domesticis fere rebus & facile parabilibus condiuntur; nempe ex melle, caseo, lacte, ovis, pane, nucleis, mero, passo, mulso, alica. Igitur inter Bellaria, si vis, hæc ponas, & quæ in sequentibus hujus libri capitibus; nempe ex bulbis, fungis, boletis, tuberibus, colocasio, cochleis describuntur; nimirum ad secundas privatorum mensas accommodata, non ad publica epula inferenda.

2 *Palmulas.*] Farsiles.

4 *Frigis in melle cocto.*] Prius cocto & despumato; ita mel salubrius.

7 *Siligineos rasos frangis & buccellas majores facies.*] Siligineos panes: panis veterum fere placentarum forma conficiebatur; scilicet tenuis & latiuscula, ut facile in buccellas quaivis frangi posset. Ita *panis fractio* in novo testamento sæpius legitur.

11 *Ut durissimam pultem facias.*] Valde crassam duramque, fere ad siccitatem coctam.

12 *Tyropatina.*] Instar casei.

17 *Mel castum.*] Primum & per se diffluens è favis. Quid si legendum sit *mel coctum.*

Cap. XII.

[1] *Bulbi.*

Bulbos. Oleo, liquamine, aceto inferes, modico cumino adsperso.

Aliter. Bulbos tundis [2] atque ex aqua coques: deinde oleo frigis. Jus facies: thymum, pulegium, piper, origanum, mel, acetum modicè, & si placet, modicè liquamen: piper aspergis & inferes.

Aliter. Bulbos elixos, in pultarium pressos, mittis thymum, origanum, caryotam, mel, acetum, defrutum, liquamen, oleum modicè: piper aspergis & inferes. *Varro.* Si quid de bulbis dixi [3] in aquam, [4] qui Veneris ostium quærunt; [5] deinde, [6] in legitimis nuptiis in cœna ponuntur: sed

ſed & cum nucleis pineis, aut cum erucæ ſucco & pipere.

Aliter. Bulbos frictos œnogaro inferes.

HUMELBERGIUS.

1 *Bulbi*.] Venerem mirè ſtimulant, unde & ſalaces à Martiali vocantur. l. XIII. Ep. 34.

Cùm ſit anus conjunx, cùm ſint tibi mortua membra,
Nil aliud, bulbis quàm ſatur eſſe potes.

2 *Aqua ex aqua*.] Legendum, *atque ex aqua*.

3 *In aquam*.] Aliqui legunt, *iniquum*. [At qui iſti aliqui! aut editi aut MS. libri: nam nihil ſimile apud Torinum habetur. *Liſter*]

5 *Deinde ut*.] Legendum, *deinde in*.

7 *Erucæ ſucco*.] Eruca herba eſt in acetariis, & ciborum uſu non infrequens: in *condiendis opſoniis tanta ei eſt ſuavitas, ut Græci εὔζωμον appellaverint. Hæc venerem impendio excitat*. Plin. H. Nat. l. XX. c. 13.

LISTER.

4 *Qui veneris oſtium quærunt*.] *Satyrione herba ſumpta in venerem provocantur, cum tentigine genitalium partium*. Cælius Aurelianus. *Memorat Themiſon apud Cretam inſulam multos ſatyrioſi interfectos: quod quidem, quantum creditur, factum eſt ignorantia ciborum, quod frequenter & plurimum manderent Satyrion herbam*. Idem Acutor. Morbor. l. III. cap. 18. Quid ſi dicamus, eos potius ex rabie mortuos fuiſſe, cujus ſatyriaſis ſymptoma eſt; cùm teſtetur idem Author hoc malum iſtius Inſulæ valde frequens fuiſſe.

6 *Bulbi in legitimis nuptiis in cœna ponuntur*.] Plurium generum fuerunt bulbi; at privatim eſculenti & cibarii, modernis prorſus ignoti. Vide J. Bauhinum. An Orchidum quædam ſpecies? vide ſuprà, quæ de *linea bulborum* in donariis oblata exhibet Athenæus. An radices Tuliparum? propter corticem ſive integumentum rufum, & quòd illæ edules, & ſuaviſſimi bulbi ſint, & in Aſia Græciaque valde frequentes. Bulbi craſſiorem pituitam faciunt C. Celſus. Igitur non poſſunt eſſe ex acribus, vel ex ceparum aliquo genere, raparumve.

Græcis certè literis eruditus fuit noſter Apicius; Græcorum tamen neminem citat; cùm tamen Varronis ſcripta appellat de uſu & virtute bulborum in nuptiis legitimis.

Ita quidem eos laudat coquitque Comicus apud Athenæum:

Bulbos ſub cinere edomitos, ſuavique rigatos
Poſt condimento, multos ede; corpora firmant.

CAP.

CAP. XIII.

[1] *Fungi faginei* & [2] *Boleti.*

[3] F*Ungi faginei.* Elixi calidi, exſiccati,. in garo, pipere accipiuntur, ita ut piper cum liquamine teras.

In fungis fagineis. Piper, caraenum, acetum, oleum.

Aliter. Fungi faginei elixi ex ſale. Oleo, [5] mero, coriandro conciſo inferuntur.

Boletos fungos. Caræno, faſciculo coriandri viridis, ubi ferbuerint, exempto faſciculo inferes.

Boletos aliter. [6] Coliculos eorum liquamine vel ſale aſperſos, inferes.

Boletos aliter. [7] Thyrſos eorum conciſos in patellam ova perfundis, addito pipere, liguſtico modico: melle, liquamine temperabis, oleum modicè.

HUMELBERGIUS.

1 F*Ungi farnei.*] Legendum puto, *faginei:* ex arbore fago, qui, ut cæterarum arborum fungi, non ita perniciosi ſunt. *Fungi in cibos idonei ſuaveſque majore copia ſumpti nocent & ipſi.* Dioſc.

2 *Boletos.*] Quanti olim æſtimati fuerint, indicat vel illud Martialis lib. XIII. Epigr. 48.

Argentum atque Aurum facile eſt lenamque togamque
Mittere, boletos mittere difficile eſt.

4 *In Garo.*] Huc uſque per totum opus ab Apicio noſtro Gari vocabulum nuſquam uſurpatum eſt ſine adjuncto: quare dubitavimus num potius pro eo ſcribendum eſſet *œnogarum*, quod ipſi in condimentis in frequenti uſu eſt: ſed nihil immutare auſi ſumus, ſuſpicionem tamen noſtram non indicare nequivimus.

Sunt qui coctorum piſcium jus Garum vocent, & ita, ut in vetuſto quodam manuſcripto codice, ſed incerto authore, reperi, confici præcipitur.

Con-

Confectio Gari. Sume pisces minores salsos, aut si salsi non fuerint, saliantur pauco sale, & mitte ex illis Sextarium unum, & de bono vino sextarios tres, & coque in æreo vase usque dum duæ partes consumantur, & tertia remaneat; tum cola per saccum usque ad claritatem, & refrigeratum mitte in vitream ampullam, & utere.

Cæterum quamvis liquaminis vocabulo garum intelligat Apicius noster, Latino tamen nomine aliquando caruisse, testis est Ausonius in Epistola XXI. ad Paulinum his verbis: *Scis me id nomen* Muriæ, *quod in usu vulgi est, nec solere, nec posse dicere, cùm scientissimi veterum, & Græca vocabula fastidientes, Latinum in* gari *appellatione non habeant. Sed ego quocunque nomine loquar, liquor iste* sociorum *vocatur.*

LISTER.

3 *Fungi faginei.*] In sylvis fagineis nostris fungorum luteorum maxima copia, quibus scilicet branchiæ innumeris exiguis foraminulis punctantur: an è boletorum genere? Fungi apud *Senecam* audiunt *voluptarium venenum*; an verò rectè, hæreo. Nam si bene coquantur, ut saporis gratissimi, ita valde innocentes esse videntur, quòd & usu quotidiano jam tota Europa abundè confirmat. Plinius *Lib.* XXII *c.* 23. *fungi* (apud nos certe ut usitatissimi, ita) *tutissimi sunt, qui rubent callo*, (id est, branchiis; pessimè Harduinus in Plinium, *quibus caro rubet*) *mox candidi, velut apice flaminis, insignibus pediculis*, (id est, quibus branchiæ sive lamellæ candidæ, his callum in apicem flaminis fastigiatum, pediculis admodum longis, & quibus mediis lacinia quædam circumponitur; satis frequenter in Anglia; de his quoque malè Harduinus.)

Suilli venenis accommodatissimi, siccantur pendentes.] Idem *Plinius l. c.* nullam tamen rationem ex rei natura video, nisi quòd, cùm sicci coquendi sint ex atro eorum colore, ad venena iis miscenda aptiores esse possint, certè si sint, ut arbitror, nostri Morelli dicti.

4 *In garo & pipere accipiuntur, ita ut piper cùm liquamine teras.*] Hîc garum interpretatur per liquamen, & garum tritura sola piperatum conficitur.

5 *Mero.*] *Merum remedio est privatim contra fungos & meconium & argentum vivum.* Plin. Hist. Nat. *Lib.* XXIII. *c.* 1.

6 *Coliculos eorum liquamine & sale aspersos inferes.*] Boletos coctos intellige, imo nisi percocti edantur, præsens periculum sæpenumero minantur. *P. Ægineta.*

7 *Cauliculi & thyrsi boletorum.*] Id est, pediculi & corpora. Boleti erant primum è quatuor eduliis, inter quæ tanta olim contentio fuit, quid nempe ex iis cæteris excelleret: tria verò reliqua *Ficedulæ*, *Ostrea*, & *Turdi* numerantur. Suetonius in vita Tiberii. *c.* 42.

Circa radices quercûs *probatissimi boleti & suilli nascuntur, gula novissima irritamenta.* Plin. Hist. Nat. *Lib.* XVI. *c.* 8. *Inter*

ea, quæ temerè manduntur, & boletos merita posuerim: optimi quidem hi cibi, sed in crimen adducti, veneno in iis dato Claudio Cæsari. Idem Hist. Nat. L. XXII. cap. 22.

Inter fungos boleti primum locum obtinent, quos Galenus minimè noxios dicit: si tamen non satis elixi fuerint, damna etiam inferre possunt, & suffocationis periculum.

Ferventes hos moris erat apud nepotes comedere. *Seneca*, N. Q. L. IV. cap. 13. *Quemadmodum nihil illis satis frigidum, sic nihil satis calidum. Sed ardentes boletos, & raptim condimento suo mersatos, demittunt panè fumantes, quos deinde restinguant nivatis potionibus.*

CAP. XIV.

[1] *Tubera.*

T*Ubera* radis, elixas, sale aspergis, & [2] surculo infiges, subassas, & mittes in cacabum oleum, liquamen, caræнum, vinum, piper & mel, cùm ferbuerit, amylo obligas: tubera exornas & inferes.

Aliter. Tubera elixas & asperso sale in surculis affigis & subassas & mittis in cacabum liquamen, [3] oleum viride, caræнum, vinum modicè & [4] piper confractum, & mellis modicum & ferveat: cùm ferbuerit, amylo obligas, & tubera compunges, ut combibant illud: cùm benè ferbuerit, exornas, inferes. Si volueris, eadem tubera omento porcino involves & assabis, & sic inferes.

Aliter Tubera. Oenogarum, piper, ligusticum, coriandrum, rutam, liquamen, mel, vinum, oleum, modicè calefacies & inferes.

Aliter Tubera. Piper, mentham, rutam, mel, oleum,

oleum, vinum modicè calefacies & inferes.

5 *Aliter tubera elixa cum porro*, deinde sale, pipere, coriandro conciso, 6 mero optimo inferes.

Aliter tubera. Piper, cuminum, silphium, mentham, apium, rutam, mel, acetum vel vinum, salem vel liquamen, & oleum modice.

HUMELBERGIUS.

1 *Tubera.*] De his dictum libro I. c. 25.

2 *Surculo.*] Hoc est, ramusculo, spinula lanceola, & cuspidula. Surculus diminutivum est à *surus*, qui palus est. Et à Surculo verbum formavit *Surclare*, pro Surculo affigere, quò sæpius utitur.

3 *Oleum vinum.*] Ex vetusto exemplari legendum, *oleum viride.*

5 *Aliter tubera elixa cum porro, &c.*] Hoc condimentum ex vetusto codice adscripsimus: [alio itaque codice usus est Humelbergius, atque Torinus; in cujus editione hoc deest. *Lister.*]

LISTER.

2 *Surculo infiges.*] Ad commodiorem subassationem; item tubera compunges, ut condimentum combibant: nam tubera massæ quædam solidæ sunt ac rotundæ, interdum ad pugni magnitudinem, qualia ipse vidi in agro Monspessulano eruta; at quomodocunque condiantur, suum sapidissimum gustum retinent: ideo non miror ea in cibo plurimum alere, & venerem concitare.

4 *Piper confractum.*] Valde minutus piperis pulvis, ob summam suam amaritudinem, stomacho infestus esse dicitur.

6 *Mero optimo.*] Fortissimo, ne veneno, nescio quo, noceant.

CAP. XV.

1 *Colocasium.*

2 IN *Colocasio* piper, cuminum, 3 rutam, mel, liquamen, olei modicum: cum ferbuerit, amylo obligas.

HUMELBERGIUS.

1 *Colocasium.*] Nunc totam plantam, nunc plantæ radicem solam significat, quæ cruda & cocta in taleolas secta, cotonei mali odore similis, comedebatur, *colocasia in cibo egregiè nutriunt, melioraque, quæ minus lanosa fuerint.* Dioscor.

3 *Rutam vel liquamen.*] Legendum, *rutam, mel, liquamen.*

LISTER.

2 *In Colocasio.*] Niliacum fere olus. *In Ægypto*, inquit Plinius, H. Nat. lib. XXI. c. 15. *nobilissima colocasia, —seritur jam in Italia.* Martialis lib. XIII. Ep. 57. tamen Plinio contemporaneus novas has dapes ridet.

Niliacum ridebis olus, lanasque sequaces:
Improba cum morsu fila manuque trahes.

CAP. XVI.

[1] *Cochlea.*

[2] *Cochleas lacte pastas.* Accipies cochleas, [3] spongizabis: [4] membranam tolles, ut possint prodire: [5] adjicies in vas lac & salem uno die: cæteris diebus in lac per se, & [6] omni hora mundabis stercus; cùm pastæ fuerint, ut non possint se retrahere ex oleo, friges: mittes œnogarum.

Similiter ex [7] *pulte* pasci possunt.

Cochleas sale puro & oleo assabis: lasere, liquamine, pipere, oleo suffundis.

Aliter. Cochleas assas, liquamine, pipere, cumino suffundis assidue.

Aliter. Cochleas viventes in [8] lac siligineum infundis: ubi pastæ fuerint, coques.

H u-

HUMELBERGIUS.

1 *Cochlea.*] Scilicet terrestres. *Cochleas in cibo præcipuè stomacho mederi, in aqua eas subfervefieri, intacto corpore earum, oportet, mox in pruna torreri, nihil addito: atque ita è vino garoque sumi, præcipue Africanas. Nuper hoc compertum plurimis prodesse.* Plinius H. Nat. lib. XXX. c. 6. *Alvum movent*, authore Celso, *boni succi & stomacho idoneæ.* Lib. II. c. 29.

3 *Spongizabis.*] Id est, spongia deterges, & emundabis.

4 *Membranam.*] Id est, pelliculam & operimentum, quod conchæ foramen aperit & claudit.

6 *Ommora.*] Legendum, *omni hora.*

7 *Pulpas.*] Legendum *pulte*, hoc est, farre in pulverem & farinam redacto, & in pultis modum cum lacte aut sapa potissimum, ut aliqui facere solent, confecto.

Varro. de R. R. III. c. 14. „ *Has quoque*, ait, *saginare solent ita, ut ollam cum foraminibus incrustent sapa & farre, ubi pascuntur, quæ foramina habeat, ut intrare aër possit. Vivax enim hæc natura.*

8 *Lac siligineum.*] Hoc est, siliginea farina nutritum & mixtum.

LISTER.

2 *Cochleas lacte pastas.*] Hæc pastio fit invitis cochleis, & non aliqua saginatio existimanda est, ut somniavit Torinus.

4 *Membranam tolles, ut possint prodire*] Id est, earum pomatia: igitur id fit tempore brumæ, quando illo operculo vel testaceo gypseóve, vel membranaceo contra aëris injurias, sese muniunt.

5 *Adjicias in vas lac, vel salem uno die.*] Nisi tamen submersæ fuerint hæ terrestres Cochleæ, lac salsum non gustabunt. Verùm sint ita uno die positæ, dejicient omne stercus suum, stomachumque à pituita superflua mundabunt: igitur hæc iis medicamenta sunt, non cibaria. Sequitur, *cùm pastæ fuerint, ut non possint se amplius retrahere*; scilicet, capita & cervices intra testas suas recondere: quod morientium ex immersionibus, & non saginatarum indicium est.

7 *Similiter & pulte pasci possunt.*] Nempe tenui pulte, ad crassitiem lactis.

8 *Cochleas viventes in lac siligineum infundis: ubi pastæ fuerint, coques.*] Hæc autem omnia pastionis genera munditiem Cochlearum, earumque purgationem à stercore atque imbibitionem quandam condimentorum involuntariam spectant; alia verò res erat earum nutritio atque saginatio à Varrone & Plinio exhibita.

Venerem concitant Cochlearum fluviatilium carnes, sale asservatæ, & in potu ex vino datæ. Plin. H. Nat. XXXII. c. 10. Item cochleas inprimis ad venerem vehementer facere testatur Petronius: cap. 90. *mox cibis validioribus pastus, id est, bulbis, Co-*

chlearumque sine jure cervicibus, hausi parcius merum; quod ex Athenæo quoque confirmatur; at in utroque auctore *earum maximè cervices* ad hunc usum laudantur. Cur autem eas partes præ reliqua carne sumpserit iste *Polyænus* apud Petronium, nulla ratio hactenus à criticis data est. At ex nostra *Cochlearum Anatomia* constat, ipsis Cochlearum cervicibus organa generationi dicata posita esse. *Purpurarum cervices plurimi alimenti* (aliis redditur, πολύχυλοι, i. e. multum succosæ) *& palato grata*. Athenæus. Nimirum ob partes generationi inservientes, duplicatas.

Sin hic quæras, cum Cochleare à Cochlea dictum fuerit; scito, caput istius instrumenti mensarii fuisse tenui admodum mucrone productum, ut sic eo cochleæ costæ commodè è testis suis eximerentur. Martialis Lib. XIV. Ep. 121.

> *Sum Cochleis habilis, sed nec minus utilis Ovis.*
> *Numquid scis potius, cur Cochleare vocer?*

Author est Galenus, Cochlearum carnem esse duram, eoque concoctu difficilem: sed quæ a ventriculi calore superata, valde nutriat, in his tamen separanda est pars illa dura, quæ *spondylus* dicitur, & tantum non cartilaginea est, à *Lacinia*, in qua viscera quæque tenella comprehenduntur; unde non sine ratione posteriores Medici phthisi laborantibus, tabidisque, & emaciatis, eas plurimùm conferre crediderunt. Cornelius Celsus II. c. 20. cochleas inter cibos imbecillissimæ materiæ refert, cùm cæteri scriptores potenter nutrire scribant: ideo tabidis conveniunt, quòd stomacho medeantur, authore Plinio, & facile in chylum resolvuntur, perque cæteras omnes digestiones, utpote levissimæ materiæ, ferantur, commodeque perspirent. In hunc sensum Horatius potoribus appetitum excitari Cochlea ait, L. II. sat. 4. v. 58.

> *Tostis marcentem squillis, recreabis & Afra*
> *Potorem Cochlea:* ———

Nimirum tostâ; id est, ut interpretatur Petronius loco supra citato, *Cochlearum sine jure tostis cervicibus.*

CAP. XVII.

Ova.

1 OVa *frixa*: œnogaro.

Ova elixa: Liquamine, oleo, mero: vel ex liquamine, pipere, lasere. *In*

2 *In ovis apalis.* Piper, ligusticum, nucleos
3 infusos: suffundes mel, acetum; liquamine temperabis.

HUMELBERGIUS.

1 *OVa frixa œnogarata ob elixa, liquamine*, &c.] Legendum puto, *Ova frixa : œnogaro. Ova elixa liquamine*, &c. scilicet inferuntur.

2 *Apalis.*] Ἁπαλὰ vocat ova tenera & mollia, quæque sine cortice & putamine cocta sunt in aqua: qualia & stomachum confortant, authore Scribonio Largo c. 104.

CASPAR. BARTHIUS.

2 *Apala ova.* Sunt tenera, puto, sorbilia, aut certe in teneritudinem quampiam composita. Ita exposuit Torinus. In aliis autem Apicii libris aliter legitur: sed non aliter exponitur ab Humelbergio. *Adverf. p.* 2635.

LISTER.

2 *In ovis apalis.*] Ovorum hapalorum mentio fit apud Marcellum Empericum: *statim dare debes lentem vel betam coctam, vel alicam, vel ova hapala, vel ungellam discoctam.*

TURNEBUS.

3 *Infusos*] *infundes*: *suffundes mel, ac acetum liquamine temperabis.* Adverf. Lib. X. c. 12.



APICII COELII

LIBER VIII.

Qui [1] TETRA'PUS appellatur.

CAP. I.

[2] In *Apro*.

[3] A*Per ita conditur.* [4] Spongiatur, & sic aspergitur ei sal, cuminum tritum; & sic manet. [5] Alia die mittitur in furnum, cùm coctus fuerit, perfunditur piper tritum. [6] Condimentum Aprinum: mel, liquamen, caraenum & passum.

Aliter in apro. [7] Aquâ marinâ cum ramulis lauri aprum elixas, quousque [8] madescat [9] corium ei tolles: cum sale, sinape, aceto inferes.

Aliter in apro. Teres piper, ligusticum, origanum, baccas myrthæ [10] exenteratas, coriandrum, cepas: suffundes mel, vinum, liquamen, oleum modicè: calefacies; amylo obligas, aprum in furno coctum perfundes. Hoc & in omne genus carnis ferinæ facies.

In

In aprum assum jura ferventia facies sic. Piper, cuminum frictum, apii semen, mentham, thymum, satureiam, [11] cnici flores, nucleos tostos, amygdala tosta, mel, vinum, liquamen, acetum, oleum modice.

Aliter in aprum assum jura ferventia. Piper, ligusticum, apii semen, mentham, thymum, nucleos tostos: vinum, acetum, liquamen, oleum modice. Cùm jus simplex bullierit, tunc trituræ globum mittes: & agitas cepa & rutæ fasciculo. Si volueris pingue jus facere, [12] obligas jus albo ovorum liquido, moves paulatim, aspergis piper tritum, & inferes.

Jus in aprum elixum. Piper, ligusticum, cuminum, silphium, origanum, nucleos, [13] caryotam: mel, sinape, acetum, liquamen, & oleum.

Jus frigidum in aprum elixum. Piper, careum, ligusticum, coriandri semen frictum, anethi semen, apii semen, thymum, origanum, cepullam, mel, acetum, sinape, liquamen, oleum.

Aliter, jus frigidum in aprum elixum. Piper, ligusticum, cuminum, anethi semen, thymum, origanum, silphium modicum, erucæ semen plusculum: suffundes merum: condimenta viridia modica, cepam, Pontica vel amygdala fricta, dactylum, mel, acetum, merum modicum: [14] coloras defruto: liquamen, oleum.

Aliter in Apro. Teres piper, ligusticum, origanum, apii semen, laseris radicem, cuminum;

fœniculi ſemen, rutam: liquamen, vinum, paſſum, facies, ut ferveat, cùm ferbuerit, amylo obligas aprum intrò foras, & inferes.

Perna aprina ita impletur [15] *recens.* Per articulum pernæ palum mittes, ita ut cutem à carne ſepares, ut poſſit condimentum accipere per cornulum, ut univerſa impleatur. Teres piper, baccam lauri, rutam: ſi volueris, laſer adjicies, liquamen [16] optimum, caræmum, & olei viridis guttas. Cùm impleta fuerit, conſtringitur illa pars, quæ impleta eſt, ex lino: & mittitur in [17] zymam, elixatur in aqua marina cum lauri [18] turionibus & anetho.

HUMELBERGIUS.

1 *Tetrapus.*] Id eſt, τέτραπους, *quadrupes.* Quo nomine inſcriptus eſt hic liber octavus; eo quòd in ipſo quadrupedum animalium, quæ ciborum uſum præbent, opſonia, lautioresque conditura tradantur.

2 *In Apro.*] Carne Aprina, è fero ſuillo genere ſunt apri, olim non modo in vivariis habiti, ſed & epulis appoſiti vel ſolidi & integri, ceu ex Plinio manifeſtum eſt. Caro aprina levis concoctionis, meliórque domeſtica: item *valentiſſimi generis & plurimi alimenti*, authore Celſo. Hippocrates de Diæta l. 11. T.xv. ait caro ſuis ſylvatici, aprivè ſiccat, corroborat, & movet.

5 *Alia die mittitur piper.*] Ex vetuſto exemplari legendum, *aliâ die mittitur in furnum: cùm coctus fuerit, perfunditur piper.* Deinde, mox poſt aprinum, lege *mel* pro *vel.*

8 *Madeſcat.*] Hoc eſt, molleſcat, tenereſcat, & coquatur.

10 *Exenteras.*] Legendum puto, *exenteratas*, id eſt, excorticatas. Per totum librum [at quem librum, certe non iſtum Torini; itaque Venetianum. *Liſter.*] multa ſe offerunt errata, ſed leviora, quàm ut annotare dignum ſit, quare conſulto illa, non tamen ſine emendatione, præterire ſatius duximus. [Torinus hunc locum legit ſic, *baccas myrti, exenterabis coriandrum.* Liſter.]

11 *Enechi flos: nucleos toſos: amygdala toſta vel vinum: liquamen acetabulum.*] Lege *Cnici flores*, &c. ut in textu. Ni pro *cnici* legere malueris *anethi.*

12 *Obliga ſi vis.*] Legendum, *obliga jus.*

13 *Cariotam.*] Poſt hanc dictionem

nem ex vetusto exemplari adscribendum est, *mel* : quemadmodum post *oleum*, alterum condimentum, quod reddimus.

15 *Recentia per articulum.*] Legendum, *recens per articulum.* Hoc est, juxta articulum & ea parte, qua est articulus. Est autem articulus corporis & membrorum nodus, ut vocat Plinius. H. Nat. l. XI. c. 37.

16 *Opimum.*] Ex vetusto exemplari legendum, *optimum.*

17 *Zemam.*] Legendum puto, *Zymam*, id est ζύμην, quod fermentum est.

18 *Curionibus.*] Legendum, *Turionibus*: vocantur autem turiones summitatum arborum vel arbustorum teneritates. Lauri turiones in hoc usu mittito, ut olivas deprimant.

LISTER ET VARIORUM.

2 *In apro.*] Idem sentit de suillæ carnis excellentiâ Galenus non sine ratione, lib. III. de alimentorum facultatibus. *Omnium ciborum potentissimè suum caro nutrit, cujus rei athleta certissimum præbent indicium: si enim paribus exercitationibus, parem molem alterius cibi, pridiè totum diem comederint, postero die statim sentient sese redditos imbecilliores.*

3 *Aper ita conditur.*] Non de solido apro, sed de aliqua carnis aprinæ particula intelligendus est; perinde ut ultimo loco de perna mentionem facturus est. Alium autem Apri condiendi modum vide apud Horatium, l. II. sat. 8. vers. 6.

In primis Lucanus aper, leni fuit Austro
Captus, ut aiebat cœnæ pater, acria circum
Rapula, Lactuca, Radices: qualia lassum
Pervellunt stomachum.

4 *Spongiatur & aspergitur ei sal —— & sic manet.*] Nihil antiquius sale ad condiendas carnes porcinas; quo sine difficillime concoquuntur.

6 *Condimentum aprinum.*] Scilicet mel, liquamen, caræum, & passum.

7 *Aqua marina cum ramulis lauri elixas.*] Igitur prope mare degit is, qui hujus coctionis author fuit; an ad salis compendium atque parcimoniam, an præstantiam. Etenim sal fossilis vel fontium coctilis magis medicamentosus, propterea quod stipticus est: Alter è marinis aquis, per insolationem rudis & nigricans, ad salsamenta aptior est.

9 *Corium et tolles.*] Caro aprina in membra dissecta ferè nunc quoque in macello venditur cum integro suo corio setaceo, ad distinctionem à domestica: atque ita quoque ut videtur, cocta fuit apud Veteres.

10 *Baccas myrtha exenteratas.*] Ossiculis sive seminibus duriusculis purgatas, sive enucleatas.

11 *Cnici flores.*] Ad coloris gratiam. [*enechi florem*] *cnici* Latinus Latinius *Biblioth. Sacr. & Profan. T. II. p.* 43.

14 *Coloras defruto.*] Nempe ex

ex vino rubro decocto. Miror crocum nondum in usum culinarium, aut certè parcè admodum raróque adhibitum fuisse in condimentis à nostro Apicio: ejus certè semel tantùm in primo capite primi libri mentio fit. At apud lautiores Romanos magnus erat croci usus etiam in conviviis, uti ex Petronio in cœna Trimalchionis constat. *Omnes placentæ, omniaque poma, etiam minima vexatione contacta, cœperunt effundere crocum*, scilicet, aut oleum aut condimentum aliquod ex croco. Idem meminit scobem ex croco inter alia sparsum in cœnationibus per pavimenta.

17 *Mittitur in Zymam.*] Melius *Zemam*, pace Humelbergii: locus adeo restituendus est. Item infrà cap. 6. alius locus similiter. *Et bullienti zema* (non zyma) *cum modico salis submittitur.* Non itaque benè zemam hic pro fermento aliquo cepit Humelbergius: quippe olla, in qua aliquid decoquitur, zema vocatur, παρὰ τὸ ζέειν: nempe de vase coquinario, non de aliquo condimento uterque locus interpretandus est. Vide Casaubonum & Salmasium ad Trebell. Pollionem cap. 14. in vita Claudii. [Salmas. ad Fl. Vopisc. Aurelianum cap. 49.]

CAP. II.

[1] In *Cervo*.

JUS in Cervum. Teres piper, ligusticum, [2] careum, origanum, [3] apii semen, laseris radicem, fœniculi semen: fricabis: suffundes liquamen, vinum, passum, oleum modicè: cùm ferbuerit, amylo obligas, [4] cervum coctum intrò foràs tanges, & inferes.

In [5] *Platycerote.* Similiter & in [6] omne genus venationis eâdem conditurâ uteris.

Aliter. Cervum elixabis & subassabis: teres piper, ligusticum, careum, apii semen: suffundes mel, acetum, liquamen, oleum calefactum: amylo obligas, & carnem perfundes. *Jus*

Jus in cervo. Piper, ligusticum, cepullam, origanum, nucleos, caryotas: mel, liquamen, sinape, acetum, oleum.

Cervinæ conditura. Piper, cuminum; condimentum, petroselinum, cepam, rutam, mentham: mel, liquamen, passum, caræenum, & oleum modicè: amylo obligas, cùm jam bulliit.

Jura ferventia in cervo. Piper, ligusticum, petroselinum, cuminum, nucleos tostos, aut amygdala: suffundes mel, acetum, vinum, oleum modicè, liquamen: & agitabis 7 embamma.

In cervinam assam. Piper, nardostachyum, folium, apii semen, cepam aridam, rutam viridem: mel, acetum, liquamen; 8 adjectas caryotam, uvam passam, & oleum.

Aliter in cervum assum jura ferventia. Piper, ligusticum, petroselinum, 9 Damascena macerata: vinum, mel, acetum, liquamen, oleum modicè: agitabis porro & satureia.

HUMELBERGIUS.

1 [*IN cervo.*] Carne cervina. Caro cervina bubulæ ferè assimilis est. Sapidior esui æstate, quàm hyeme, præcipuéque mense Augusto. Plurimi est alimenti, Authore Celso. l. II. c. 18.

2 *Carenum.*] Legendum, *careum.*

3 *Apii semen radicem.*] Ex vetusto exemplari legendum, *apii semen, laseris radicem.*

5 *Platycerote.*] Platyceros è sylvestrium caprarum & damarum genere est.

6 *Omne genus venationis.*] Hoc est, carnem ferinam omnem, quæ venando ad cibi usum capitur. Celsus etiam *venationem* vocat, & boni succi esse dicit.

7 *Embebam.*] Legendum *embamma*, hoc est, jus jam dictum.

8 *Adjectum.*] Lege, *adjectas.*

LISTER.

4 *Cervum coctum intro foras tanges.*] Nemo dicet integros cervos inferri: igitur, ut suprà de Apro, ita hìc de carnis cer-

cervinæ particula quadam explicandus est: Eadem quoque expressio *intrò, foras* de apro suprà (cap. præced.) habetur.

5 *In Platycerote.*] Mihi videtur animal è damarum tantùm genere hîc designari: quibus nempe lata cornua sunt, perinde ut cervis teretia & acuminata.

6 *In omne genus venationis.*] Venationum scilicet genera, quæ hoc & sequentibus capitibus numerantur, & ad cervinum genus latè spectant; nempe cervus, platyceros, caprea, ovis ferus, bos, hædus, agnus.

9 *Damascena macerata.*] Aquâ putà fervidâ: ita infrà, cap. 6. dicitur, *macerabis in furno.*

CAP. III.

1 In *Caprea.*

JUS in *Caprea.* Piper, ligusticum, careum, cuminum, petroselinum, rutæ semen; mel, sinape, acetum, liquamen & oleum.

Aliter jus in Caprea assa. Piper: 2 condimentum, rutam, cepam: mel, liquamen, passum, oleum modicè: 3 amylas, cum jam bulliit.

Aliter jus in caprea. Piper: condimentum, petroselinum, origanum modicum, rutam: liquamen, mel, passum & olei modicum: amylo obligabis.

HUMELBERGIUS.

1 IN *Caprea.*] Caprearum carne. Caro caprearum boni & plurimi alimenti est, authore Celso. lib. II. c. 18.

3 *Amulum jam bulliet.*] Lege, *amylas, cum jam bulliit.*

LISTER.

2 *Condimentum.*] Condimentum quid sit, vide suprà cap. 1.

CAP. IV.

[1] *In Ovi fero.*

JUS *in Ovi fero ferveas.* Piper, ligusticum, cuminum, mentham siccam, thymum, silphium: suffundes vinum: adjicies Damascena macerata: mel, vinum, liquamen, acetum, passum ad colorem, oleum: agitabis fasciculo origani & menthæ siccæ.

[2] *Jus in venationibus omnibus elixis & assis.* Piperis scrupulos VIII. [3] rutæ, ligustici, apii seminis, juniperi, thymi, menthæ aridæ scrupulos senos, pulegii scrupulos III. hæc omnia ad levissimum pulverem rediges, & in unum commisces, & teres: adjicies in vasculum mel, quod satis erit, & his uteris cum oxygaro.

Jus frigidum in omni fero. Piper, ligusticum, thymum, cuminum frictum, nucleos tostos: mel, acetum, liquamen, & oleum: Piper aspergis.

HUMELBERGIUS.

1 I*N Ovi fero.*] Utitur dictione Ovis in masculino genere, veteres imitatus. *Primum è feris pecudibus ab hominibus comprehensæ & mansuefactæ sunt oves.* Varro de R. R. l. II. c. 2. Verum ovium ferorum caro non insalubris habetur, & domestica melior, ut quæ minus humecta sit.

3 *Rutam, Ligusticum*, &c.] Lege omnia in gignendi casu usque ad dictionem *scrupulos.*

LISTER.

1 *In Ovi fero.*] In montibus agri Eboracensis & Westmorlandiæ innumeri oves sunt, qui nunquam tractantur ob feritatem & campos invios.

2 *Jus in venationibus omnibus.*] Elegans conditura, & quæ more medico præscripta, in Electuarii cujusdam formâ, diu servari potest, ut præsto sit in omnem usum repentinum.

CAP.

CAP. V.

[1] *In Bubula sive Vitellina.*

IN [2] *Vitellina fricta.* Piper, ligusticum, apii semen, cuminum, origanum, cepam siccam, uvam passam: mel, acetum, vinum, liquamen, oleum, defrutum.

In Vitellinam sive bubulam cum porris [3] *succidaneis, vel cepis, vel colocasiis.* Liquamen, piper, laser, & olei modicum.

In vitulinam elixam. Teres piper, ligusticum, careum, apii semen; suffundes mel, acetum, liquamen, oleum: calefacies, amylo obligas, & carnem perfundes.

Aliter in Vitulina elixa. Piper, ligusticum, fœniculi semen, origanum, nucleos, caryotam: mel, acetum, liquamen, sinapi & oleum.

HUMELBERGIUS.

1 IN *bubula.*] Scilicet carne. *Hippocrates* l. II. text. 15. de ratione victûs. Valida est bubula, sistitque & difficulter concoquitur, quoniam crassi & multi sanguinis est hoc animal, caroque & sanguis & lac grave est. Quorum lac tenue est, sic & sanguis & caro. *Celsus* II. c. 18. ex domesticis animalibus bubulam plurimi alimenti & stomacho aptissimam esse dicit, & inter ea connumerat, quæ minimè intus corrumpantur.

2 *Vitellina.*] Scilicet carne, quæ & *vitulina* dicitur. Quæ laudabilior est bubula, & major in cibum admittitur, ceu temperato quasi alimento prædita, unde non immerito in lautiorum etiam mensas crebrius admittitur.

3 *Ciclaneis*, & ut aliud exemplar habet, *Cidoniis.*] Legendum puto, *succidaneis*, id est, sectivis, à succidendo sic dictis: eo quod frondes illæ super terram eminentes secando auferri soleant.

LISTER.

1 *In bubula.*] Male Hippocrates existimavit de bubulina carne: At excusandus est, quòd rari, certè minus domestici usus fuir illis temporibus: deinde castratio vix iis nota, certè in istis animalibus, tantùm non sacris haud usurpara. At hanc carnem apud nos sale condiunr, & propter aëris temperamentum mite diutius per se servatur, donec tenerescat, & admodum salubris evadat.

2 *In Vitellina.*] *Eruditior gula excogitavit toto semestri, aliquando etiam integro anno.* Nonnio de Re Cibaria lib. II. c. 5. referente, *vitulos ab omni pabulo depellere, & mero lacte nutrire: sic enim pretiosiores & palato longè jucundiores evadere certum est.* Ita fit apud nos etiam de sagina agnorum ex mero lacte: adeo caro maximè tenella optimè sapit ex suavi nutrimento; quoniam in his concoctio, ut celerior, ita crudior & rei sumptæ particeps, & propter partium assiduum augmentum in mole corporis diutius permanens. Carnis præstantiam esse ex alimenti bonitate extra controversiam est: Exemplo sint Vulpes, quæ Autumno ob uvarum esum, teste Galeno, probatissimam carnem habent, alias ingratæ.

—— Juvenal. Sat. XI. ℣. 66.

Hædulus & toto grege mollior,
inscius herbæ:
Nec dum ausus virgas humilis
mordere salicti:
Qui plus lactis habet quàm
sanguinis. ——

CAP. VI.

1 *In Hædo vel Agno.*

2 COpadia *hædina vel agnina.* Pipere, liquamine, coques 3 cum phaseolis paratariis: suffundes liquamen, piper, laser, cuminum tritum, buccellas panis, oleum modicè.

Aliter hædinam sive agninam 4 *excaldatam.* Mittes in cacabum copadia, cepam, coriandrum minutim succides. Teres piper, ligusticum, cuminum:

minum: liquamen, oleum, vinum: coques: exinanies in patina, amylo obligas.

Aliter hædinam sive agninam excaldatam. [5] Agnina cruda trituram in mortario accipere debet. Caprina autem; cùm coquitur, accipit trituram.

In hædum sive agninum assum. Hædi cocturam, ubi eum ex laquimine & oleo coxeris incisum, infundes in pipere, lasere, liquamine, oleo modicè: & in craticula assabis, eodem jure continges, piper asperges & inferes.

Aliter hædus sive agnus assus. Piperis semunciam, asareos scrupulos VI. Zingiberis modicum, liquaminis optimi heminam, olei acetabulum.

Hædus sive agnus [6] *syringatus.* Exossatur diligenter [7] à gula, sic ut uter fiat, & intestina ejus integra exinaniantur, ita ut in caput intestina sufflentur, & per novissimam partem stercus exinanitur, aqua lavantur diligenter; & sic implentur admixto liquamine, & ab humeris consuitur, & mittitur in clibanum: cum coctum fuerit, perfunditur jus bulliens lacte. Piper tritum, liquamen, caræenum, [8] defrutum modicè, sic & oleum etiam: bullienti mittis amylum: vel certè mittitur in retiaculo, vel in sportella, & diligenter constringitur, [9] & bullienti zyma cum modico salis submittitur. Cum bene illis tres [10] undas bullierit, levatur, & denuo bullit cum humore suprà scripto, bullienti conditura perfunditur.

Aliter hædus sive agnus syringatus. Lactis sextarium unum, mellis uncias quatuor, piperis unciam unam, salis modicum, laseris modicum, da-

dactylos tritos octo, jus in ipſius olei acetabulum, liquaminis acetabulum, [11] mellis acetabulum, vini boni heminam, amylum modicè.

[12] *Hædus ſive agnus crudus.* Oleo, pipere fricabis, & aſperges foris ſalem purum multo cum coriandri ſemine: in furnum mittis: aſſatum inferes.

Hædus ſive agnus [13] *Tarpeianus.* Antequam coquatur, ornatus conſuitur. Piper, rutam, ſatureiam, cepam, thymum modicum: & liquamine collues. Hædum macerabis in furno in patella, quæ oleum habeat: cùm percoxerit, perfundes in patella impenſam: teres ſatureiam, cepam, rutam, dactylos; liquamen, vinum, carænum, oleum: cùm benè duxerit, impenſam in diſco pones: piper aſperges & inferes.

Hædus ſive agnus paſticus. Mittis in furnum: teres piper, rutam, cepam, ſatureiam, Damaſcena enucleata, laſeris modicum, vinum, liquamen & oleum: vinum fervens colluitur in diſco, ex aceto ſumitur.

Hædus laureatus ex lacte. Hædum curas, exoſſas, interanea ejus cum coagulo tolles, lavas: adjicies in mortarium piper, liguſticum, laſeris radicem, baccas lauri duas, pyrethri modicum, cerebella duo vel tria: hæc omnia teres, ſuffundes liquamen, temperabis ex ſale: Super trituram colas lactis ſextarios duos, mellis ligulas duas, [15] hac impenſa inteſtina reples, & ſuper hædum componis in [16] Zirbo, & omentum charta cooperies, ſurclas: in cacabum vel patellam compo-

nes hædum: adjicies liquamen, oleum, vinum: cùm [17] ad mediam cocturam venerit. Teres piper, ligusticum, & jus de suo sibi suffundes, mittes [18] in defruti modicum, teres, reexinanies in cacabum: cum percoctus fuerit, exornas, amylo obligas & inferes.

Humelbergius.

1 *In hædo vel agno.*] „ *Caro agnina levior est, quàm ovium caro: hædinaque, quàm capellarum, quoniam sanguinis minus, & plus humoris habent.* Hippocrates. Ex his cum petiolis totum caput aliquanto, quàm cætera membra, leviora sunt: adeo ut in media materia poni possint: authore Celso lib. II. c. 18.

2 *Copadia hadina sive agnina pipere liquamine coques cum faseolis sarataries liquamine piper lasere cum imbrato buccellas panis oleo modice.*] Hunc locum depravatum & mutilum ita emendatè legendum puto. *Copadia hædina*, &c. ut in textu. *Phaseolos* autem *Paratarios* intelligo, qui umbræ conciliandæ sunt parati. Nam propinquis fruticibus tanto undique incremento se implicant, ut scenas etiam & tentoria inumbrent. Dioscorides.

4 *Excaldatam.*] Vocat excaldatam carnem elixam & coctam calidam, sicut veteres aquam dicebant caldam pro calida.

5 *A crudo tritura mortario.*] Legendum puto, *agnina cruda trituram in mortario.*

6 *Syringladus, id est, mammocestis.*] Lege, *Syringatus:* quæ verò sequuntur verba interpretativa expungenda censemus.

7 *Agilla.*] Legendum, *à gula*, id est, à gutture vel cervice.

8 *Defrictum modicè.*] Legendum, *defrutum modicè.* Et sic sæpius in sequentibus hæc dictio corrupta castiganda est.

10 *Undas.*] Id est, ebullitiones & fervores exundantes.

13 *Tatarpeianum.*] Legendum, *Tarpeianum*, ab iis, qui Tarpeium montem incolebant.

14 *Hædo laurum.*] Lege, *hædus laureatus.*

15 *Hac impensa intestina reples.*] Hæc verba ex vetusto exemplari adscripsimus.

16 *Giro.*] Legendum puto, *zirlo*, id est, omento.

17 *Ad media cora.*] Legendum, *ad mediam cocturam.*

18 *In frictis.*] Legendnm, *in defruti.*

Lister.

3 *Cum Phaseolis paratariis.*] Parietariis, quòd ad parietes & pergulas scandere apti sunt.

9 *Et bullienti Zyma.*] Restitue *Zema*, ut suprà cap. 1. p. 183. ostensum est, pro olla quadam.

11 *Mellis acetabulum.*] Cur mel in hoc condimento bis & diverso mo-

modo præscribatur, non video. At hoc non unicum esse videtur mendum; nam *jus in ipsius olei acetabulum* difficillimè exponitur; nisi acetabulum pro vasculo accipiatur, ut infrà.

12 *Hædus sive agnus crudus.*] Quòd dum crudus est, condimentis aspergitur & perfricatur.

14 *Hædus laureatus ex lacte.*] Lac bubulum rarius multo in Italia, quàm aut hædinum aut ovinum: Ideo verisimile est coctionem hædi fuisse ex lacte materno, ut suprà notavimus.

JOAN. RHODIUS.

7 *Charta præcludes & infibla-bis.*] Mox. *Charta obturas & fiblas.* Item · *Porcellum pædura-tum imples, fiblabis* &c. *cocto fiblas tolles.* Gabriel Humelbergius præter auctoris mentem *infibulare* idem putat quod cingere, circumdare, a fibula, quæ cinguli ad vestem subligandum ornamentum est. Optime namque semet explicat Apicius locis infra citatis. Sic enim omnino fuisse in meliori codice credibile est; quemadmodum notavit bonæ fidei scriptor Claudius Dausquius, jamque in veteri fragmento mei M. S. lego: immutatum vero in communem dictionis formam ab iis, qui nihil non sibi in voces parum notas licitum arbitrantur. Hac sermonis consuetudine Fl. Vopiscus *fiblatorium* dixit, quomodo & Cl. Salmasius in Trebellio Pollione legit: Anastaso Bibliothecario *Fibulatorium*. Apud Suidam est φιβλατόριον, περιβόλαιον Πέρσικον. *De Acia. pag.* 37. 38.

CAP. VII.

[1] *In Porcello.*

IN *porcellum* [2] *farsilem duobus generibus.* Curas, à gutture exenteras, à cervice ornas, antequam prædures, subaperies auriculam sub cutem, mittes [3] impensam Tarentinam in vesicam bubulam, & fistulam [4] avicularii [5] rostro vesicæ alligabis, per quam exprimes in aurem, [6] quantum ceperit: postea [7] charta præcludes & [8] infibulabis: & præparabis aliam impensam, sic fa-

 cies.

cies. Teres piper, ligusticum, origanum, laseris radicem modicum: suffundes liquamen: adjicies cerebella cocta, ova cruda, alicam coctam, [9] jus de suo sibi, ferveat; cùm ferbuerit, avicellas, nucleos, piper integrum: liquamine temperas: imples porcellum, [10] charta obturas & fibulas, mittes in furnum, cùm coctus fuerit, exornas, perunges, & inferes.

Aliter porcellum. Salem, cuminum, laser.

Porcellus liquaminatus. De porcello ejicis [11] utriculum, ita ne aliquæ pulpæ in eo remaneant. Teres piper, ligusticum, origanum; suffundes liquamen: adjicies unum cerebellum, ova duo misces in se: porcellum præduratum imples, fiblabis, in [12] in sportella ferventi ollæ submittis, cocto fiblas tolles, ut jus ex ipso [13] manare possit, pipere aspersum inferes.

In porcellum elixum farsilem. De porcello utriculum ejicies, præduras. Teres piper, ligusticum, origanum: suffundes liquamen: cerebella cocta quod satis sit, similiter ova dissolves: liquamine temperabis: farcimina cocta integra præcides, sed ante porcellum præduratum liquamine delavas, deinde imples, infiblas, in sportella ferventi ollæ submittes, coctum spongizas, [14] sine pipere inferes.

Porcellus assus tractomelitus. Porcellum curatum à gutture exenteras, siccas. Teres piperis unciam, mel, vinum: impones, ut ferveat, tractam siccatam confringes, & partibus cacabo permisces: agitabis surculo lauri viridis: tandiu coques,

coques,

coques, donec lenis fiat, & impinguet: [15] hac impensa porcellum imples, surclas, obturas charita, in furnum mittes, exornas, & inferes.

In [16] porcellum lacte pastum, elixum, [17] calidum sive frigidum jure crudo Apiciano. Adjicies in mortarium piper, ligusticum, coriandri semen, mentham, rutam, fricabis: suffundes liquamen: adjicies mel, vinum, & liquamine porcellum elixum ferventem sabano mundo siccatum profundes, & inferes.

Porcellus Vitellianus. Porcellum ornas quasi aprum: sale asperges: in furno assas: adjicies in mortarium piper, ligusticum: suffundes liquamen: vino & passo temperabis: in cacabo cum oleo pusillum ferveat, & porcellum assum jure asperges, ita ut sub cute jus recipiat.

Porcellus [18] Flaccianus. [19] Porcellum ornas in modum apri, sale asperges, & in furnum mittes: dum coquitur, adjicies in mortarium piper, ligusticum, careum, apii semen, laseris radicem, rutam viridem fricabis: suffundes liquamen; vino & passo temperabis, in cacabo cum oleo modicum ferveat, amylo obligas, [20] porcellum coctum ab ossibus tanges: apii semen teres, ita ut fiat pulvis, asperges & inferes.

Porcellus [21] laureatus. [22] Porcellum exossas quasi œnogaratum, ornas, præduras, laurum viridem in medio franges, satis in furno assas: & mittes in mortarium piper, ligusticum, careum, apii semen, laseris radicem, baccas lauri, fricabis: suffundes liquamen: vino & passo tempera-

bis: adjicies in cacabum olei modicum, ut ferveat, obligas, porcellum lauro eximes, & jus ab osse tanges & inferes.

Porcellus [23] *Frontonianus.* Porcellum exossas, præduras, ornas: adjicies in cacabum liquamen, vinum: obligas fasciculum porri, anethi: media coctura mittes defrutum: coctum lavas & siccum mittes: piper asperges & inferes.

Porcellus [24] *Oenogaratus.* Porcellum exossas, præduras, ornas: adjicies in cacabum, oleum, liquamen, vinum, aquam: obligas fasciculum porri, coriandri: media coctura colorabis defruto: adjicies in mortarium piper, ligusticum, careum, origanum, apii semen, laseris radicem, fricabis: suffundes liquamen, jus de suo sibi: vino & passo temperabis: exinanies in cacabum: facias ut ferveat, cùm ferbuerit, amylo obligas: porcellum compositum in patina perfundes: piper asperges & inferes.

Porcellus [25] *Celsinianus.* Ornas, infundes pipere, rutâ, cepâ, satureiâ, succo suo: & ova infundes per auriculam: & ex pipere, liquamine, vino modico [26] in acetabulum temperas & sumes.

In Porcellum assum. Teres piper, rutam, satureiam, cepam, [27] ovorum coctorum media: liquamen, vinum, oleum, condimentum: bulliat conditura: porcellum in boletari perfundes & inferes.

In Porcellum hortulanum. Porcellus [28] hortulanus exossatur per gulam in modum [29] utris, mit-

mittitur in eo pulsus isiciatus, particulatim concisus, turdi, ficedulæ, [30] Isicia de pulpa sua, lucanicæ, dactyli exossati, [31] fabriles bulbi, [32] cochleæ exemptæ, malvæ, betæ, porri, apium, coliculi elixi, coriandrum, piper integrum, nuclei: ova quindecim super infunduntur: liquamen piperatum: ova mittantur tria, & consuitur & prædu- ratur; in furno assatur. Deinde à dorso scinditur, & jure hoc perfunditur: piper teritur, ruta: liquamen, passum, mel, oleum modicum: cùm bullierit, amylum mittitur.

Jus frigidum in porcellum elixum ita facies. Teres piper, careum, anethum, origanum modicè, nucleos pineos: suffundes acetum, liquamen, [33] carænum, mel, sinape factum: superstillabis oleum: piper asperges & inferes.

Porcellum traganum sic facies. Exossas porcellum, & aptabis sicut œnogaratum, & ad fumum suspendes, & appendeas, & quantum appendeas, tantum salis in ollam mittis, & elixas ut coquatur. Et siccum in lance inferes, salso recente.

In Porcello lactente. [34] Piperis unciam unam, vini heminam, olei optimi acetabulum majus, liquaminis minus.

HUMELBERGIUS.

1 IN *Porcello.*] Carne porcellina. Porcellus est parvus porcus, & è domestico ferè genere. Qui non modo apud veteres, sed & nostro quoque ævo sæpiusculè solidus assatur & mensis infertur. Horum caro, testante Hippocrate, quàm suum, gravior est. Celsus lib. II. c. 18. ait, inter domesticas quadrupedes levissima suilla est, & ex eodem sue ungulæ, rostrum, aures, cerebellum aliquanto quàm cætera membra leviora sunt, adeo ut in media materia poni possint:

eadem cum trunculis vulvisque inter res lenes, boni ſucci, & ſtomacho idoneis numerat.

2 *Farſilem duobus generibus.*] Hoc eſt, qui bifariam & duobus modis atque locis farcitur: ſcilicet ſub cute & in ventre, ſicuti & pulli noſtro ævo farciri ſolent.

4 *Aviarii.*] Lege *avicularii.* Avicularius dicitur, qui aviario, id eſt, loco, in quo aves domi educantur, præeſt.

5 *Roſtro veſicæ.*] Collo veſicæ.

7 *Charta.*] Hoc eſt, pergameno, & membrana, coopperimentoque aliquo.

8 *Infibulabis.*] Fibulare & infibulare eſt cingere, circundare & ligare, à fibula, quæ cinguli ad veſtem ſubligandam ornamentum eſt, & diffibulare, diſcingere, & fibulam reſolvere. In alio tamen ſignificato accipitur à Celſo lib. VII. c. 25.

9 *Jus de ſuo ſibi fuerit aucellas.*] Legendum, *jus de ſuo ſibi, ferveat, cùm ferbuerit, avicellas.* Quæ deinde poſt dictionem *porcellum*, uſque ad eam quæ eſt *ſalem*, ſequuntur verba, ex vetuſto exemplari adſcripſimus.

11 *Vriculum.*] Id eſt, ventriculum, qualiter fortaſſis etiam legendum eſt, & pro, ita ut, *itane.*

13 *Maure.*] Legendum, *manare*, id eſt, fluere.

17 *Calidum jure frigidum cruda Apiciana.*] Lege, *calidum ſive frigidum jure crudo Apiciano.* Et in ejuſdem condimenti fine pro *liquamen*, lege *liquamine:* quæ verò ſequuntur verba, *porcellum elixum*, &c. ex vetuſto exemplari adſcripſimus.

18 *Flaccianus.*] A Flacco ſic dictus.

21 *Laureatus.*] Hoc eſt, lauro conditus.

23 *Frontonianus.*] A Frontone ſic appellatus. Niſi ut in vetuſto exemplari legitur: *Frontinianus*, à Frontino quopiam.

24 *Oenococtum.*] Legendum puto, *Oenogaratus*, ut paulo ante, ubi huc ſe refert.

25 *Celſinianus.*] A Celſinio quopiam ſic dictus.

26 *In acetabulum.*] Acetabulum in hoc loco pro vaſe accipitur, quod Græci ὀξύβαφον vocant, quo veteres aceto pleno ad intinctus utebantur, & nomen ab aceto habet, cujus forma orbicularis erat, profunda & ſine marginis latitudine. Accipitur etiam pro liquidorum menſura, ceu in præcedentibus habitum eſt.

28 *Hortulanus.*] Hoc eſt, oleribus fartus.

29 *Juris.*] Lego *utris*, id eſt, ventris.

31 *Fabriles bulbi.*] Fabriles bulbos vocat, qui ad maris litora naſcuntur & veſtibus texendis uſum præbent.. *Inveniuntur bulbi littorales, in quibus inter primas tunicas lana ſint, inter id quod manditur, & extimam tunicam media: & vera & præſenti natura lana, ut veſtes ex ea texantur, vocarique ob id lan ſum bulbum: non quemadmodum in India naſcentem capillatum nominant.* Theophraſtus lib. V. de plantis.

23 *Careatam.*] Lege, *caranum*, & id ſemper ubi inter liquores ponitur hæc dictio.

L I-

LISTER.

3 *Impensa Tarentina.*] Nusquam, quod scio, docetur: argumento, vel deesse quædam illo tempore valde cognita, vel omissa ex abbreviatione.

6 *Quantum ceperit.*] Quantum impensæ ceperit vesica.

10 *Charta obturas.*] Papyracea: nam ex planta eduli & suavi conficiebatur, & erat ex tenuibus latisque segmentis foliorum papyri contexta, ut coctionem quamlibet ex aqua ferre potuerit: pergamenum verò membranáve aliqua coriacea esset res putida atque odiosa ex coctione: nostra autem charta ex lino veteri trito confecta, huic rei admodum inutilis esset, utpote statim solubilis vel ex aqua frigida. *Supra chartâ præcludes*, quoque habetur; nempe Ægyptiaca de papyro; quæ coctione non dissolvitur.

11 *De porcello ejicis Utriculum, ita ne aliqua pulpa in eo remaneant.*] Utriculus de integra cavitate porcelli tam pectore quàm ventre hic intelligendus est, quòd ita exenterandus est, ne aliqua viscera in eo remaneant. Pro totis visceribus, quæ hîc & alibi pulpæ audiunt.

12 *In sportella fervens olla submittis.*] Loco reticuli; ita commodè ex olla, atque integer tolli potuit ab elixatione. Ex sparto sportellæ hodie ad nos adferuntur ex Hispania, & ubique væniunt.

14 *Sine pipere inferes.*] Rara admonitio! quod veteres piper vehementer appetebant: at piper in impensa ante tritum, & ejus quod satis sit, coquo relictum est.

15 *Hac impensa.*] Nempe eadem, qua cocta est: ut in furnum missus denuo coquatur siccus.

16 *Porcellum lacte pastum.*] Alius à lactente parvulo, infrà descripto.

19 *Porcellum ornas in modum apri.*] Et supra, *quasi aprum*; at quomodo?

20 *Porcellum coctum ab ossibus tanges.*] An exossatum! sine ossibus coctum. An tangendus est jure cocto ab ossibus exemptis; & hoc est, *jus de suo sibi*, in multis locis expositum, atque infra *succo suo* infundes: *& jus ab ossa tanges*: hæc autem idem videntur exprimere.

22 *Porcellum exossas quasi amagaratum.*] Quem vide infrà.

23 *Frontonianus.*] Verisimile est id ferculum fuisse ex gustu *Julii Frontini*, prætoris urbani sub *Vitellio*; quod in eodem capite alia fercula ipsius Vitellii, Flacci (Hordeonii puta) Celsi nominibus insigniuntur; utpote amicorum, & in eadem luxuria certantium cum imperatore.

25 *Porcellus Celsinianus.*] Clodius Celsinus erat Adrumetinus, & affinis Clodii Albini: Æl. Spartianus in vita Severi. Item alius fuit Celsinus consiliarius Aureliani. Vopiscus in vita Aureliani. Hic forte ultimus signavit *Testamentum* illud vetustissimum & celeberrimum *Porcelli M. Grunnii Corocotta*. Lambecius quidem hanc meram allusionem esse vult ad por-

porcellum Celsinianum Apicii nostri: ego verò sentio id ad summum opprobrium alicujus viri scriptum fuisse; & cùm alia sex nomina signatorum ex arte culinaria ficta sint, hoc unum tantum verum nomen alicujus tunc, ut arbitror, viventis, & ab auctore fictionis acerba quadam contumelia notati.

LAMBECIUS.

Porcus Celsinianus rectè legitur in editione Tigurina Humelbergii, non autem *Porcus Cæsianus*, ut legitur in editione Basiliensi A. Torini.

E Petro Lambecio ita se habet. (V. Barnab. Brissonium de Formulis lib. VII. pag. 677.)

„ M. Grunnius Corocotta „ Porcellus testamentum feci. „ Quod quoniam mea manu „ scribere non potui, scriben„dum dictavi. Magirus cocus „ dixit, veni huc eversor domi, „ soliversor, fugitive Porcelle. „ Ego hodie tibi vitam adimo. „ (a) Corocotta. Porcellus „ dixit; si qua feci, si qua pec„cavi, si qua vascula pedibus „ meis confregi, rogo domine „ coce, veniam peto, roganti „ concede. Magirus cocus di„xit: transi puer, adfer mihi „ de culina cultrum, ut hunc „ Porcellum faciam cruentum. „ Porcellus comprehenditur à „ famulis, ductus sub die 16. „ Kalandas Lucerninas, ubi „ (b) abundant cymæ, Cliba„nato & Piperato Consulibus, „ & ut vidit se moriturum esse, „ horæ spatium petiit, cocum „ rogavit, ut testamentum fa„cere posset. Inclamavit ad „ se suos parentes, ut de ci„bariis suis aliquid dimitteret „ iis: qui ait, patri meo Ver„rino Lardino do, lego dari „ glandis modios 30, & ma„tri meæ Veturinæ Scrofæ do, „ lego dari Laconicæ siliginis „ modios 40, & sorori meæ „ Querinæ, (c) in cujus votum „ interesse non potui, do, le„go dari hordei modios tri„ginta. & de meis visceribus, „ dabo, (d) donabo sutoribus „ setas, (e) rixatoribus capiti„nas, surdis auriculas, causi„dicis & verbosis linguam, „ bubulariis intestina, Isicia„riis femora, mulieribus „ lumbulos, pueris vesicam, „ puellis caudam, cinædis mus„culos, cursoribus & venato„ribus talos, latronibus un„gulas, & nec nominando „ coco do, lego, & dimitto „ (f) popam & pistillum, quæ „ mecum detuleram à quer„ceto usque ad haram; liget „ sibi collum de reste. Volo „ mihi fieri monumentum ex „ literis aureis scriptum. M. „ Grunnius Corocotta Porcel„lus vixit annos 999, quòd si „ semis vixisset, mille annos „ implesset. Optimi amatores „ mei vel consimiles vitæ, ro„go vos, ut corpori meo benè „ faciatis, benè condiatis, de „ bonis condimentis nuclei, „ piperis & mellis, ut nomen „ meum in sempiternum no„minetur. Mei domini & „ consobrini mei, qui huic „ meo testamento interfuistis, „ jubete signari.

Lu-

Lucanicus signavit.
Nuptialicus sign.
Lardio sign.
Tergillus sign.
Cellinus sign.
Offellicus sign.
Cymatus sign.

(a) *Corocotta.*] Id est, Animal Africanum, à croci colore sic dictum. Hesychius.

(b) *Ubi abundant cymæ.*] Ad porcellum Celsinianum Apicii nostri cymæ nihil faciunt, sed ad porcellum tantùm hortulanum infrà: igitur ad illum mera allusio non est.

(c) *In cujus votum interesse non potui.*] In cujus nuptiis.

(d) *Donabo sutoribus setas.*] Ergo Porcellus dicitur non de lactente solùm unius aut alterius mensis, sed de animali anniculo vel semestri minimùm.

(e) *Rixatoribus capitinas.*] An capistra ad maxillas constringendas, an ipsas maxillas.

(f) *Popam & pistillum.*] Ventrem pinguem & nervum.

Atque hæc hactenus de Testamento porcelli. Procedo ad reliquas annotationes in caput 7.

27 *Ovorum coctorum media.*] i. e. Vitelli.

28 *Porcellus hortulanus.*] Idem dici potest *porcellus Trojanus*, ejusve compendium; tot scilicet tantisque obsoniis ex variis animalibus præter herbas ex horto refertus est: operosa sanè & elegans conditura. Observa quoque magnitudinem ex capacitate ventris. Infrà quidem ultimo loco *porcelli lactentis* mentio fit: igitur alii omnes superiores porcelli majusculæ fuerunt bestiolæ.

30 *Isicia de pulpa sua.*] De visceribus, nempe pulmone, jecinore, &c.

31 *Fabriles bulbi.*] Uva, & magis fumi vapore siccata, quam *Fabrilem* appellant. Cælius Aurelianus Morb. Chron. l. IV. c. 3. Idem puta de bulbis Apicii nostri fabrilibus dictis, non de aliqua diversâ specie, sed de iisdem bulbis fumo siccatis.

Sed (ut hanc quæstionem hîc obiter explicem) quid opus erat Afris Uvas siccare ad fumum, cùm sol abunde satis sit ad maturandas quaslibet Uvas in illa regione. Igitur quomodo differant Uvæ fabriles ab aliis Uvis in hyemem conservatis? verisimile est, ut arbitror, uvas fabriles decerptas fuisse paulo ante plenam maturitatem, & dum acidulæ fuerint; unde in fabrorum caminis ad fumum lignorum suspensæ, propter gratam quandam aciditatem suam, ægrotis acceptiores & magis medicamentosæ fuerint, idque firmat earum usus apud Cælium Aurelianum, in ventriculi & intestinorum resolutorum morbis: ubi semper exhibentur cum mali Punici granis & similibus acerbioribus fructibus. Unum locum pro multis ponam. Tard. passionum, l. IV. c. 3. *Pomorum, quæ vivida virtute constringere valent, ut mala cydonia cocta vel assata: item pira, sorba, mespila, quæ nondum fuerint maturitate dulcia, pruna agrestia, mali Pu-*

Punica grana cum exterioribus membranis exsiccata; item Uva, & magis fumi vapore siccata, quam fabrilem appellant.

Nostræ certè Uvæ huic experimento valdè opportunæ sunt, si ineunte Octobri decerptæ ad fumum lenis & continui ignis suspenderentur, quod optimo successu feci. Etenim sic ad quandam maturitatem gratiamque perductæ sunt, idque hujus rei causa, ut scilicet uvæ nostræ utiliores & salubriores sint, pluribus exposui. Aliis uvis, ita Plinius, fumus affert fabrilis: iisque gloriam præcipuam, in fornacibus Africæ Tiberii Cæsaris autoritas fecit. Idem. Duracinas & Ammineas majores, ad fabrum ferrarium pro passis hæ rectè servantur.

32 *Cochlea exemptæ.*] E testis.

34 *Piperis unciam unam.*] Miror veteres tantum piperis calorem ferre potuisse in parvulo porcello lactente.

Hunc locum castigavit P. Lambecius, & utriusque (Torini & Humelbergii) variantes lectiones conciliavit: at sine auctoritate alicujus libri M. S. verborum tempora in plurimis mutavit, ita Torinus hanc libertatem sibi sumpsit, sed modestior Humelbergius ea reliquit, ut invenit Manuscripta: nec multùm interest, sive hæc præscripta sint imperativo modo, an indicativo.

CAP. VIII.

[1] *In Lepore.*

IN *Leporem madidum.* In aqua præcoquitur modicè, deinde componitur in patina, ac [2] coquitur oleo in furno, & cum prope sit coctus, ex alio oleo pertangito & de conditura infra scripta: teres piper, satureiam, cepam, rutam, apii semen: liquamen, laser, vinum & modicum olei: aliquoties versatur: in ipsa percoquitur conditurâ.

Item alia ad eam impensam. Cùm prope tolli debeat, teres piper, dactylum, laser, uvam pas-

paſſam; carænum, liquamen, oleum ſuffundes, & cùm bullierit, piper aſperges & inferes.

In Leporem farſum. Nucleos integros, amygdala, nuces [3] juglandes conciſas, piperis grana ſolida, [4] pulpam de ipſo lepore & ovis fractis, obligatur de omento porcino in furno. Sic iterum impenſam facies. Rutam, piper ſatis, cepam, ſatureiam, dactylos; liquamen carænum vel conditum: diu combulliat, donec ſpiſſet, & ſic perfunditur: ſed lepus in piperato liquamine & laſere maneat.

Jus album in aſſum Leporem. Piper, liguſticum, cuminum, apii ſemen, ovi duri medium, trituram colligis & facies [5] globum ex ea. In Cacabulo coques liquamen, vinum, oleum, acetum modicè, cepullam conciſam: poſtea globum condimentorum mittes, & agitabis origano, vel ſatureia: ſi opus fuerit, amylas.

Aliter in Leporem. [6] Ex ſanguine & jocinore [7] & pulmonibus leporinis minutal. Adjicies in cacabum liquamen & oleum, cocturam: porrum & coriandrum minutatim concides. Jocinora & pulmones in cacabum mittes, cùm cocta fuerint teres piper, cuminum, coriandrum, laſeris radicem, mentham, rutam, pulegium; ſuffundes acetum: adjicies jocinora leporum & ſanguinem: teres, adjicies mel, jus de ſuo ſibi: aceto temperabis. Exinanies in cacabum: pulmones leporum minutatim conciſos in eundem cacabum mittes: facies ut ferveat, cùm ferbuerit, amylo obli-

obligas, piper aſperges & inferes.

Aliter Leporem ex ſuo jure. Leporem curas, exoſſas, ornas, mittes in cacabum: adjicies oleum, liquamen, coćturam, faſciculum porri, coriandrum, anethum: dum coquitur, adjicies in mortarium piper, liguſticum, cuminum, coriandri ſemen, laſeris radicem, cepam aridam, mentham, rutam, apii ſemen, fricabis: ſuffundes liquamen: adjicies mel, jus de ſuo ſibi: defruto, aceto temperabis: facies ut ferveat, cùm ferbuerit, amylo obligabis: exornas, jus perfundes, piper aſperges & inferes.

8 *Lepus Paſſenianus.* Leporem curas, exoſſas, extenſum ornas, ſuſpendes ad fumum: cùm coloraverit, facies ut dimidia coćtura coquatur: lavas: aſperges ſalem: 9 maſſam œnogaro tanges: adjicies in mortarium piper, liguſticum, fricabis: ſuffundes liquamen, vinum, & liquamine temperabis, in cacabum adjicies oleum modicum; facies ut ferveat, cùm ferbuerit, amylo obligas: leporem aſſum à dorſo tanges, piper aſpergis & inferes.

Lepus iſiciatus. Eâdem coćturâ condies pulpam, nucleos infuſos admiſces: omento teges, 10 & chartâ colliges lacinias & ſurclas.

In Leporem farſilem. Leporem curas, ornas, quadratum imponis: adjicies in mortarium piper, liguſticum, origanum: ſuffundes liquamen: adjicies jocinora gallinarum coćta, cerebella coćta, 11 pulpam conciſam, ova cruda tria: liqua-

mi-

mine temperabis; omento teges, & chartâ colliges [12] lacinias & ſurclas: lento igni ſubaſſas: adjicies in mortarium piper, liguſticum fricabis: ſuffundes liquamen: vino & liquamine temperabis: facies ut ferveat, cum ferbuerit, amylo obligas: & leporem ſubaſſatum perfundes: piper aſperges & inferes.

Aliter Leporem elixum. Ornas, adjicies in lancem oleum, liquamen, acetum, paſſum, cepam concides & rutam viridem, thymum ſubcultratum, & ſic apponis.

Leporis conditura. Teritur piper, ruta, cepulla & jecur leporis, liquamen, caræнum, paſſum, olei modicum, amylum cùm bulliit.

In Leporem ſucco ſparſum. Et [13] hunc præcondies ſicut hædum Tarpeianum: antequam coquatur, ornatus ſuitur: piper, rutam, ſatureiam, cepam, thymum modicum, liquamine collues: poſtea in furnum mittes, coques: & impenſam talem circumſparges: piperis ſemiunciam, rutam, cepam, ſatureiam, dactylos IV. uvam paſſam: [14] jus, cùm coloratur, ſuperfundes in patellam, vinum, oleum, liquamen, caræнum, frequenter tangitur, ut condituram ſuam omnem [15] tollat, poſtea ex pipere ſicco in diſco tollitur.

Aliter Leporem conditum. Coques ex vino, liquamine, aqua, ſinape modicum, anetho, [16] porro cum capillo ſuo, cùm ſe coxerit, condies: piper, ſatureiam, [17] cepe rotundum, dactylos, Damaſcena duo: vinum, liquamen, ca-

rænum, oleum modicè, stringatur amylo: modicum bulliat, conditur lepus, in patina perfunditur.

Humelbergius.

1 *In Lepore.*] Carne leporina, quæ in cibis non parvæ laudis est habita.

Inter aves turdus, si quis me judice certet,
Inter quadrupedes gloria prima lepus. Martialis. lib. XIII. Epigr. 92.

Caro leporina siccat, sistitque, sed lotium movet. Hippocrates. Celsus, *leporem in media materia numerari debere* dicit, *& boni succi esse, alvum adstringere, & urinam movere.*

2 *Ac coquendus oleo.*] Lege, *ac coquitur oleo.*

3 *Sive glandes.*] Legendum, *juglandes.*

5 *Globum extra.*] Legendum, *globum ex ea*, scilicet tritura & conditura.

7 *Et pulmonibus leporinis minuta.*] Legendum, *minutal*, quod quid sit, dictum est in præcedentibus. lib. IV. c. 3.

10 *Et chartâ & furclas.*] Lege ut suprà, *& charta colliges lacinias & furclas.*

12 *Lacinias.*] Vocat lacinias omenti fimbrias & extremitates.

14 *Jus cum coloratum super vatillum.*] Legendum, *jus, cum coloratur superfundes in patellam.*

15 *Tollat.*] Id est, sustollat, absumat & combibat.

16 *Porro cum capillo suo.*] Intelligit capillamenta & fila quæ in porro ceu capilli nascuntur.

17 *Cepe rotundum.*] Quod minore est acrimonia, & optimum quod rotundissimum ait Plinius.

Lister.

1 *In Lepore.*] In nullis animalibus tot conditturæ, quantæ in lepore & porcorum genere; utriusque certe magna fuit æstimatio apud Græcos Romanosque. Didius Julianus tantæ parcimoniæ fuisse perhibetur, ut per triduum porcellum, per triduum leporem divideret, si quis ei forte misisset. Æ. Spartianus. c. 4. Alexander Severus leporem quotidie habuit. Lamprid. c. 37. at, inquit Cæsar suis Commentariis, lib. V. c. 12. *Britanni leporem non gustant*, religionibus forte impediti perinde ut Judæi.

3 *Nuces juglandes concisas.*] Nuces virides juglandes frequenter cum garo comedebant veteres. *Salubriores ferè, si cum caricis mandentur.* Galen. *quod si utraque cum foliis rutæ ante alios cibos quis edat, à lethalibus Pharmacis innoxius evadet: hoc scilicet fuisse Mithridatis alexipharmacum.* Vid. Plin. l. XXIII. c. 8. L. Nonnius *de Re Cibar. l. I. c.* 43.

4 *Pulpam de ipso lepore.*] Pulmo-

mones putà & jecur, &c. Ita proximè superiore capite de porcello dicitur, *Isicia de sua pulpa:* & ibidem, *de porcello ejici utriculum* [id est, ventriculum & tota viscera intra abdomen pectusque] ita ut ne aliquæ pulpæ in eo remaneant, nempe ne aliqua omnino viscera relicta sint.

6 *Ex sanguine & jocinore & pulmonibus Leporinis Minutal.*] Repetitio: idem ferculum suprà, lib. IV. c. 3. at sanguis iste conservari nequit, nisi vivus & non vulneratus lepus capiatur: ideo lepores laqueis & retibus capti apud Romanos saginabantur in vivariis. Ista sanè conditura nec ab Ægyptiis Judæisve inventa fuit, à quibus etiam ipsum animal rejectum est, propter impuritatem Leviticam. Sanguis autem leporinus suavissimus est. Galen. lib. III. de alim. facult. c. 17. cujus rei rationem reddunt Hippocrates atque Aristoteles, cùm perhibent, pavidissimis Animalium, sanguinem esse tenuem & ichorosum.

8 *Lepus Passenianus.*] An *Pescennianus?* à Pescennio Nigro dictus. An Crispi Passieni Neronis? An Passicus Pauli, cujus meminit Plinius secundus l. VI. *Epist.* 5. vel Crispi Passicus oratoris; de quo Tacitus scitum dictum recitat, & Seneca lib. III. declamat.

9 *Massam œnogaro tanges.*] Massa carnis leporinæ rectè dicitur, quoniam exossata est.

10 *Et charta collige Lacinias.*] Suprà dicitur; in *sportella ferventi ollæ submittis.* Imo & charta veterum è papyro, & sportella è viminibus sparteis admodum tenuibus apta & nitida instrumenta sunt coquinaria.

11 *Pulpam concisam.*] Viscera putà, leporina, pulmonem, jecurque.

13 *Et hunc præcondies sicut hædum Tarpeianum.*] Suprà c. 6.

16 *Porro cum capillo suo.*] Putà viridi seu foliis, quas cómas appellat Martialis. l. XIII. Epigr. 19.

Mittit præcipuos nemoralis Aretia porros.
In niveo virides stipite cerne comas.

17 *Cepe rotundum.*] Et optima Ægyptiaca & quæ habentur Languedociæ provincia, oblonga sunt.

CAP. IX.

1 *Glires.*

GLires 2 *isicio porcino.* Item pulpis ex omni membro glirium 3 tritis cum pipere, nucleis,

laſere, liquamine, farcies glires, & ſutos in tegula poſitos mittes in furnum aut farſos in clibano coques.

HUMELBERGIUS.

1 *Glires.*] Hos olim ſaginavere veteres teſte Varrone. Menſis illatos colligitur ex Plinio, lib. VIII. c. 57. *Glires cenſoria leges, princepſque M. Scaurus in conſulatu non alio modo cœnis ademere, quàm conchylia, aut ex alio orbe convectas aves.* Glires ſomno pingueſcunt per hyemem vehementer, authore Ariſtotele. Unde Martialis. l. XIII. Ep. 59.

Tota mihi dormitur hyems, & pinguior illo
Tempore ſum, quo me nil niſi ſomnus alit.

2 *Iſicio porcino.*] Scilicet farcies.
3 *Trito.*] Lege, *tritis.*

LISTER.

1 *Glires.*] Aliud condimentum ad glires memoratur à Petronio: cap. 31. ſcilicet *melle & papavere ſparſos*, & ex papaveris uſu Græcum fuiſſe inventum conſtat. Papaver candidum, cujus *ſemen toſtum*, in ſecunda menſa cum melle apud antiquos dabatur: hoc & panis ruſtici cruſtæ inſpergitur, affuſo ovo inhærens. Plin. nota. in cœna dabatur & in ſecunda & ultima menſa; ubi à laboribus requies & ſomnus plenum ventrem & lautitias exciperent. Glires non dormiunt tota hyeme, ut vulgò fertur; eo tamen tempore fiunt pingues, quòd parum ſe movent, niſi dum victum ſumant, quem in nidis ſive latibulis autumno accumulaverint. A victu verò quotidiano ſumpto protinus ſe in globum colligunt, dormiuntque: id quod certo didici ex Glire, quem plures annos nutrivi. Ad tres annos non potavit.

2 *Glires iſicio porcino, item pulpis.*] Scilicet & uno & altero alios glires integros farcies. Ammianus Marcellinus, lib. XXVIII. cap. 4. obſervat ſuo tempore etiam in uſu fuiſſe, Gliribus veſci: *poſcuntur etiam in conviviis aliquoties trutina, ut appoſiti piſces & volucres ponderentur, & Glires: quorum magnitudo ſæpius delicata, non ſine tædio præſentium, ut ante hac inuſitata, laudatur aſſiduo.* Ut Trutinæ poſſunt eſſe uſui in eligendis cibariis: ita apud nos, videndi cauſa, ſi duodecim alaudæ pendeant infra 12 uncias, vix tolerabiles ſunt, ſed macræ admodum: Sin 12 pendeant, bene ſe habent: ſi 13 pinguiſſimæ ſunt.

APICII

APICII COELII

LIBER IX.

Qui [1] THALASSA appellatur.

CAPUT I.

[2] *In Locusta* [3] *& Carabo.*

JUS *in Locusta & Carabo* [4] *induta.* Cepam pallacanam concisam, piper, ligusticum, careum, cuminum, caryotam: mel, acetum, vinum, liquamen, oleum, defrutum: hoc jus adjicito sinapi in [5] elixaturis.

[6] *Locustas assas sic facies.* [7] Aperiuntur Locustæ, ut assolet, cum testa sua, [8] & infunditur iis piperatum, coriandratum, & sic in craticula assantur: cum siccaverint, adjicies iis in craticula, quoties siccaverint, [9] quousque assantur benè, & inferes.

In Locusta elixa cum cuminato. Teres piper, ligusticum, petroselinum, mentham siccam, cuminum plusculum: mel, acetum, liquamen: si voles, folium & malabathrum addes.

Aliter Locusta. [10] Isicia de cauda ejus sic facies [11] folium nardi, [12] uvam prius demes & elixas:

xas: deinde pulpam concides, & cum liquamine, piper & ovis isicia formabis.

In Locusta elixa. Piper, cuminum, rutam: mel, acetum, liquamen & oleum.

Aliter in Locusta. Piper, ligusticum, cuminum, mentham, rutam, nucleos: mel, acetum, liquamen & vinum.

Humelbergius.

1 *Thalassa.*] Id est, *mare.* Quo nomine insignitus est hic liber, eo quòd in ipso de piscibus marinis & salsis condimentis & præparandis doctrina contineatur.

2 *In Locusta.*] Scilicet marina, quæ Græcè *Carabus* dicitur.

3 *Et cappari.*] Legendum puto, *& carabo*, & conjunctio illa, *&*, expositivè excipiatur: Latinam dictionem tanquam minus notam, per Græcam suo tempore notiorem, aut usitatiorem interpretans, & declarans, sicut supra quoque facit, lib. II. ubi ait; *isicia fiunt marina de cammaris & astacis.*

4 *Induta.*] Hoc est, crusta sua non exempta, sed adhuc intecta.

5 *Elixaris.*] Pro *elixaturis.*

9 *Quousque assantur. Locusta elixa cum cuminato benè inferes: piper*, &c.] Legendum, *quousque assantur benè, & inferes. In locusta elixa cum cuminato. Teres piper*, &c.

11 *Folium noci.*] Lego, *folium Nardi.*

12 *Uvam.*] Hoc est, ova; quæ si non discreta aspiciantur tantum, tota tanquam compositum quiddam, & quasi species Uvæ apparent.

Lister.

1 *Thalassa.*] De piscibus marinis quibuscunque liber. *Multa obsonia sunt, piscis tamen obtinuit, ut vel solus, vel præcipuè obsonium vocaretur, qui nobilitate reliquis omnibus multo antecellit.* Plutarchus l. IV. Sympos. Qu. 4. *Ex omnibus quæ nunc προσοχήματα, nunc ὄψα, id est obsonia vocant, obtinuit tandem victor solus piscis; quòd egregius cibus sit, ita ut nuncuparetur ab iis, qui ad insaniam usque id edulium appetunt.* Athen. lib. VII. c. 2. Hujus appetentiæ ratio est, quòd multo facilius coquantur pisces, quam carnes aut quadrupedum, aut avium; citius certè putrescunt. De hujusmodi re meritò audiendus est *Daphnus medicus* apud eundem Athenæum: lib. VII. c. 1. *Utiliores sunt cunctis corporibus Nocturnæ cœnæ; concoctionibus enim alimentorum prodest Lunæ Sydus, quòd putredinem efficit, quia putredine fit concoctio: hanc ob causam celerius putrescunt,*

qua

quæ noctu mactantur hostiæ. At non ob Lunam, sed ob humiditatem aëris nocturni. Huic rei fidem dant veteres Medici aliique summi Philosophi. *Marina obsonia* (Plutarchus 4. Sympos.) *præterquam quod sint suavissima, maximè etiam sunt innoxia: nam & carnosa sunt, & non perinde ut carnes gravant, sed facile concoquuntur, aut digeruntur. Piscium alimentum* (Galen. l. III. de alimentor. facult. c. 29.) *hominibus otiosis, senibus imbecillis & ægrotis est commodissimum: qui verò corpus exercent, cibos postulant firmiores.* Rursus idem ibid. c. 27. *Alimentum quod è piscibus sumitur, non modo ad coquendum est facile: sed hominum etiam corporibus est saluberrimum ut quod sanguinem medium consistentia generet: medium autem voco, qui neque admodum tenuis, neque aquosus, neque vehementer crassus est. Pisces* (Hippocrates l. de affectionibus) *leve sunt alimentum, & cocti, assati, & ipsi per se & cum aliis cibis. In pleuritide* (Galen.) *post ptisanam & mulsam, pisces saxatiles & mullos cæteris omnibus præponit. Alexander Trallianus*, in omnibus penè morbis ægros piscibus variis nutrit, nec satis nisi & ægrorum ferè luxuriæ subscriberet, dum ostracoderma atque Isicia ex ipsis piscibus parata permittit.

2 *In Locusta.*] Miror cùm locusta tam valdè fuerit appetita à M. Apicio, ejus non meminerit auctor noster in conditura ejus piscis. De eo tamen sic Athenæus: lib. I. c. 6. *Tiberii seculo vixit Apicius vir ditissimus, luxu solutus, & complura Placentarum genera Apicia nominavit.* (At ex placentæ nec apud ipsum Athenæum, qui tamen innumera id genus bellaria, sub placentarum nomine, infrà libro XIV. recenset; nec apud nostrum Apicium uspiam occurrunt) *Multas nummorum cùm ille Myriadas profudisset ventris & gulæ causâ, Minturnis, quæ civitas est Campaniæ, ut plurimum degens, locustis vescebatur, magno emptis, quæ illic nascentes & maximè Smyrnæas, & Astacos. Alexandrinos amplitudine vincebant. Cùm in Aphrica vasta insitataque magnitudinis audiisset reperiri, continuò, ne expectato quidem unico die, illò navi profectus, multáque incommoda navigationis perpessus, ut propius ad oram ejus regionis accessit, priusquam navi exiliret (adventurum enim rumor in ea provincia increbuerat) piscatores ad ejus navem contenderunt, & quam maximas obtulerunt locustas, quibus conspectis, num majores haberent percontatus, cùm negâssent illis grandiores, quas advexissent, usquam in eo mari gigni, Minturnensium recordatus, gubernatorem jussit, eâdem viâ Italiam repetere, priusquam in terra appulisset.*

6 *Locustas assas sic facies.*] Mnesitheus Atheniensis libro de eduliis; *Locustarum* inquit, *Cancrorum, Squillarum & hujusmodi reliquorum, difficilis est concoctio, atque adeo laboriosior multo, quàm cæterorum piscium. Assari, quam elixari pisces illos magis convenit.* Athenæus lib. III. c. 24.

Horatius l. II. Sat. 4. ỽ. 58.
Tostis marcentem squillis recreabis & Afra
Potorem Cochlea ——

N. B. Squilla interdum pro locusta dicitur apud poëtas. Moris fuit, ut Asparagis ornatæ magnæ squillæ, id est, locustæ, conviviis inferrentur.

Juvenal. Sat. v. ℣. 80.

Aspice quàm longo distendat pectore lancem,
Quæ fertur Domino, squilla, & quibus undique septa
Asparagis, quà despiciat convivia caudâ.

7 *Aperiuntur locustæ, ut assolet, cum testa suâ.*] Aperta autem Locusta Stomachus ille parenchymatosus, tanquam magnum quoddam jecur, præ cæteris visceribus spectabilis est: nempe in his piscibus crustaceis ista pulpa omnium delicatior, friabilis, & liquidiuscula est.

8 *Et iis infunditur piperatum, coriandratum.*] Nempe liquamen piperatum, aut cum coriandro confectum.

10 *Isicia de cauda ejus sic facies.*] Vide suprà l. II. c. 1. quæ de ejusmodi isiciis diximus.

12 *De cauda Locustæ uvam prius demes.*] Ovorum congeriem per caudam transeuntium, atque ei extrinsecus adhærentium. At Locustæ fœminæ, quæ ita se habeant, ferè strigosiores sunt: mares itaque eo tempore eligendi sunt, qui habitiores & ponderosiores sunt.

CAP. II.

1 *In Torpedine.*

2 IN *Torpedine.* Teritur piper, ruta, cepulla arida: mel, liquamen, passum, vinum modicè, olei boni guttas: cùm bullire cœperit, amylo obligas.

In torpedine elixa. Piper, ligusticum, petroselinum, mentham, origanum, ovi medium, mel, liquamen, passum, vinum oleum. Si voles, addes sinape, acetum. Si calidum volueris, uvam passam addes.

Hu-

HUMELBERGIUS.

1 IN torpedine.] Hujus jecori teneritas nulla præfertur: Plin. l. IX. c. 42. alvum mollit in cibo, authore Plin. l. XXXII. c. 9. Difficilis concoctionis est: partes tamen, quæ circa caput sunt, molles habet, & stomacho convenientes, quæ & benè coquuntur. Parvæ meliores sunt, & præcipuè simpliciter elixatæ, authore Diphilo.

LISTER.

2 *In Torpedine.*] Torpedo piscis est inter cartilagineos planos, id est, inter pisces propriè sic dictos, numeratus: cur itaque hîc mollibus & crustaceis interponatur, non video; nisi error sit transcriptionis. Nam quæ sequuntur ita se habent; nempe loligo, sepia, Polypus, Ostrea, omnigena Conchylia, Echinus. An ex eo conjicere licet aliquid deesse de piscibus, cùm plurimi, etiam usûs quotidiani apud Romanos, & multum æstimati, omissi sint?

CAP. III.

1 *In Loligine.*

2 IN *Loligine in patina.* Teres piper, rutam: mel modicum, liquamen, caræenum, olei guttas.

3 *In Loligine farsili.* Piper, ligusticum, coriandrum, apii semen, ovi vitellum, mel, acetum, liquamen, vinum, oleum, & obligabis.

HUMELBERGIUS.

1 IN *Loligine.*] Loligo è mollium genere piscis est, sepiæ similis, verùm oblongior, & angustior, pedibus octonis brevioribus iis, quàm sunt Polypi: intus per dorsum & corporis prona procurrente gladiolo cartilagineo.

LISTER.

1 *In Loligine.*] Hujus anatomen scripsimus, quam vide: vide etiam quæ suprà dicta sunt de Loligine ad c. 1. l. II.

2 *In Loligine in patina.*] Patinam piscium capit *L. Nonnius* pro piscibus juscuIentis. Unde &

& Plauto tales pisces patinarii dicuntur in Asinaria. A. I. sc. 3. ℣. 26.

Quasi piscis itidem est amator lenæ, nequam est, nisi recens,
Is habet succum, is suavitatem: eum quovis pacto condias

Vel Patinarium, vel assum, verses quo pacto lubet.

3 *In Loligine farsili.*] Impensa ad farciendum Loliginem hic omissa esse videtur; sed in sequenti capite de Sepia, congeneri pisci, exhibetur.

CAP. IV.

1 *In Sepiis.*

IN *Sepia farsili.* 2 Piper, ligusticum, apii semen, careum: mel, 3 liquamen, 4 vinum, 5 condimenta, 6 coctiva, calefacies, & sic aperies sepiam, & perfundes, 7 sic farcies eam sepiam coctam, cerebella elixa enervata teres cum pipere, cui commisces ova cruda quod satis erit, piper integrum, 8 isicia minuta, & 9 sic consues, & in bullientem ollam mittes, ita ut coire impensa possit, sepias elixas 10 amylo in frigidam mittes cum pipere, lasere, liquamine, nucleis, ovis, & condies, uti voles.

Aliter sepias. Piper, ligusticum, cuminum, coriandrum viridem, mentham aridam, ovi vitellum, mel, liquamen, vinum, acetum & oleum modicum, & ubi bullierit, amylo obligas.

HUMELBERGIUS.

1 IN *sepiis.*] Atramentum plurimum in sepiis est. Polypus atque loligo atramentum mittunt, sed accrescit denuo, postquam miserunt, ut nunquam copia desit atramenti. Id atramentum, authore Celso, alvum movet.

5 *Condimenta coctiva.*] Condimentum coctivum dicitur, quod

quod cito & brevi ebullitione coquitur: sicut olus coctivum & ligumen, ratione eadem.

7 *Sic facies eam.*] Lege, *sic farcies eam.*

9 *Et sicco sues.*] Lege, *& sic consues.*

10 *Ab alieno.*] Lege, *amylo.*

LISTER.

8 *Isicia minuta.*] E sepiis putà: vide suprà l. II. c. 1.

JOAN. ANT. VANDER LINDEN.

2 *Piper ligusticum.*] Quomodo hic primò scriptum est *piper ligusticum*, ita passim apud eumdem reperias. ita vero appellabaut, partim ob acrimoniam, partim à solo nativo, de hoc Plinius l. XIX. c. 8. *Ligusticum silvestre est, in Liguria sua montibus. Seritur* [*jam* vel *etiam*] *ubique. Suavius sativum, sed sine viribus Panacem aliqui vocant.* Confer Illustr. Salmasii ad Plin. Exercitat. p. 1274. & seq. *Select. Med. Exerc.* v.

3 *Liquamen.*] Idem quod Garum est. Hoc te docebunt ex Cassiani Bassi Eclogis de Agricultura excerpta l. XX. c. 45. ubi tamen λικκλμένων pro λικκάμων corrupte legitur. Quod ex duobus Janis, iisque Græcè Latinéque doctissimis neutrum, non Cornarium interpretem, non Gruterum ejus interpretationis castigatorem animadvertisse miror. *ibid.*

4 *Vinum.*] *Vina* Veteres multis modis condiebant. Extat hac de re in eisdem Geopon. cap. 13. lib. VII. Ita Plautus Mil. A. III. sc. 2. ℣. 2. *nardinum* absolutè, pro nardino vino, sive nardo condito; ut *myrrhinum* pro murrha condito. Confer iterum ad Salmasii laudatas modo Exercitat. pag. 466. Hæc tamen desiderantur in Historia vinorum, quam Andr. Baccius egregie aliàs adornavit. *ibid.*

6 *Coctiva.*] *Coctiva*, ni fallor, erant culinæ parata & cibis condiendis. Veteres enim, ut ex Theophrasto docet Adr. Turnebus. l. II. Advers. c. 29. vel in ipsa compotatione subito miscebant unguentum vino, vel jam ante sic medicatum curatumque habebant. *Select. med. pag.* 128.

8 *Isitia*] *Esitia* sive *Hysitia* (nam utroque modo scribi constat ex l. VIII. cap. 7. qua de Lepore hysitiato) quemadmodum fierent docetur lib. II. cap. 1. Qua hodie vero Sepias ratione reddant & sapidiores & salubriores, tradidit Bartholomaeus Scappus, Italicæ popinæ magister. lib. III. de Re Coquin. cap. 104. referente Aldrovando p. 59. Nobis enim videre librum non licuit. *ibid.*

CAP. V.

[1] *In Polypo.*

IN *Polypo.* Pipere, liquamine, lasere inferes.

HUMELBERGIUS.

1 IN *Polypo.*] Polypus multi alimenti est; elixus humectat alvum, habetque humorem quodammodo salsum, ereditur que libidinem maximè irritare, authore Galeno. Præstant cùm gravida sunt, mollia, ut loligines, sepiæ, & polypi.

LISTER.

1 *In Polypo.*] *Polypum miniani Jovis similem* apponi vult Cicero ad Fam. lib. IX. Ep. 16. id est, rubentem, ex suo scilicet atramento inter alia conditum, quod coctione, certè addito nitro, si non per se, in rubrum vertitur. Diocles libro primo salubrium. *Molli carne pisces, & suaves gustu sunt, & ad venerem conferunt, præcipuè Polypodes.* Athenæus, lib. VII. c. 19. *In Polypo dissecto & explicato cerebrum bipartitum videri. Atramentum habere, non quidem ut sepia, nigrum, sed rubescens, in vesicula, quam μήκωνα vocant. Jacere illam supra ventrem, similem vesicæ.* Idem ibidem. μήκωνα papaver quidam interpretantur: ab oblonga sua figura potius ego sic dictum arbitror. Casaubonus. *Polypus ad venerem inertes juvat, durus & concoctu difficilis.* Diphilus apud Athenæum, lib. VIII. c. 1.

CAP. VI.

[1] *In Ostreis.*

IN *Ostreis.* Piper, ligusticum, ovi vitellum, acetum, liquamen, oleum & vinum: si volueris & mel addes.

HU-

HUMELBERGIUS.

1 [*N Ostreis.*] Ostreorum caro omnium aliorum testatorum nobilissima, authore Galeno. Palma mensarum. Optima, quæ *spondylo brevi atque non carnoso, nec fibris lacinioso, ac tota in alvo. Stomachum unicè reficiunt. Fastidiis medentur, & alvum molliunt leniter.* Hæc Plinius. H. N. lib. XXXII. cap. 6. Celsus stomacho idoneas & alvum movere dicit.

LISTER.

1 *In Ostreis.*] Hæ crudæ quoque inferebantur: ideo tanta diligentia atque artificio vivæ conservabantur, ut libro I. c. 12. expositum est.

CAP. VII.

1 *In omne genus Conchyliorum.*

IN *omne genus Conchyliorum.* Piper, ligusticum, petroselinum, mentham siccam, cuminum plusculum: si voles folium, & malobatrum addes.

HUMELBERGIUS.

1 [*N omne genus Conchyliorum.*] Nunc conchylium generale nomen est ad omnes conchas, à quibus nomen accepit, & sic etiam accipit Plinius non uno loco. *Movent alvum omnes ferè conchula, maximéque jus earum,* Celso authore & Hippocrate.

LISTER.

1 *In omne genus Conchyliorum.*] Quæ hîc genera fuerint, vide suprà l. 1. c. 29. in cœna Metelli pontificis, ubi etiam eadem condimenta habentur.

CAP. VIII.

[1] *In Echino.*

IN *Echino.* Accipies pultarium novum, oleum modicum, liquamen, vinum dulce, piper minutum, facies ut ferveat, cùm ferbuerit, [2] in singulos echinos mittes: agitabis: [3] iterum bulliat; cùm coxeris, piper asperges & inferes.

Aliter in Echino. [4] Piper, costum modicum, mentham siccam, mulsum, liquamen, spicam Indicam & folium.

Aliter Echinum. Totum mittes [5] in aqua calida, coques, levas, in patella compones: Addes folium, piper, mel, liquamen, olei modicè, ova & sic obligas: in thermospodio coques: piper asperges & inferes.

[6] *In Echino salso.* Echinum salsum cum liquamine optimo, [7] caræno, pipere temperabis & appones.

Aliter [8] *Echinus salsus.* Liquamen optimum admisces, & quasi recentes apparebunt, [9] ita ut à balneo sumi possint.

HUMELBERGIUS.

1 IN *Echino.*] Ova omnium amara, quina numero. Echinus marinus stomacho accommodatus est: idemque bonam facit alvum, ciendæ urinæ utilis, authore Dioscoride. Celsus quoque alvum movere testatur: & Plin. ait, *Echini ad calculos in cibis proficiunt.* l. XXXII. c. 9.

3 *Ter bulliat.*] Lege, *iterum bulliat.*

4 *Piper tostum modicè.*] Legendum puto, *piper, costum modicè.*

5 *In aqua calida coques, levas, in patella compones.*] Hæc ex vetusto exemplari adscripsimus.

8 *Echinus salis.*] Legendum, *Echinus salsus.* Deinde mox pro apta-

aptabunt, legendum, *apparebunt.*

LISTER.

1 *In Echino. Vinum dulce.*] *Echini habent aliquid, quod ventri stomachoque conducit, & urinam movet; verum hæc ex calido aliquo sumere oportet vino factitio, absinthite, aut condito.* Trallian. lib. I. c. 15. De Epilepsia.

2 *In singulos Echinos mittes.*] Id est, in aperturam testæ; nam detersis tantùm aculeis, hi integri coqui videntur: in hunc sensum infrà dicitur, *totum echinum mittes in aqua calida, coques*: tamen particulæ oviformes quinque, quæ sola caro echinorum edulis est, eximendæ sunt à coctura.

6 *In Echino salso.*] Hi pisces piperati per se sunt, etiam sale conservabantur. Ac recentes magis æstimabantur, uti mox dicitur. *Quasi recentes apparebunt.* Nihil sapidius echino: eorum duæ minimùm species ad nostra littora habentur, suis locis copiosissimè; tamen ob multitudinem victûs non piscantur. At ex ejus defectu, etiam nostris Nautis, ut ex eorum itineribus editis constat, admodum salubria & grata edulia inventa sunt.

Echini teneri sunt, boni succi, virosi gustûs, multùm satiant, facile corrumpuntur: ex aceto, mulso, apio, & mentha sumpti dulces, boni succi, & conferunt stomacho.

Athenæus. Lib. III. c. 13. Hi in Attica mensa frugali apud eundem memorantur nempe, in Lance magna habente discos quinque,

Quorum unus allium continet,
alter Echinos duos.
Alius Thrymmacida dulcem,
alius conchas decem.
Alius Antacæi paululum.

9 *Ita ut à balneo sumi possint.*] Propter gratiam & facilem concoctionem, subitamque recreationem. Echinorum omnium ova, id est, caro, utique amara sunt. Ita Plinius; at idem dicit piper esse amarum, & revera, Echini, me judice, piper, non aliam amaritudinem, vehementer sapiunt.

JOAN. ANT. VANDER LINDEN.

7 *Careno.*] *Carænum* Palladius scribit, itemque Marcellus Empiricus c. 26. circa finem: at *Carenum* Isidorus Originum xx. 3. & Cæl. Apicius IX. de Re Cul. c. 8. 3. ac sæpe alibi. Sed pro illis est origo vocis, de qua Adr. Turnebus Adversf. 13. 23. *Vocabuli origo ita obscura est, ut a Grammaticis nullis sit perscripta. Ego autem vinum velut caricum esse fere crediderim: etsi nihil præter conjecturam adferre possum.* Ac mox *vinum caricum* dictum opinatur, *quod primi id Cares decoxere, & nomine de se affecere.* Sed ista quidem vere conjectura est: & hac ineptior Brasavoli; qui in Syrup. exam. *Calenum* dici à Caleno oppido contendit. *Vini Caleni* Deipnosophista meminit in I. 21. & præfert Falerno, toties auctoribus laudato. Vide Plinium XXIII. 1. Isidorus vero similius forte *Carenum, eo quod fervendo parte careat.* Select. Med. c. 10. §. 24.

CAP.

CAP. IX.

[1] *In Merulis.*

IN *Merulis.* Liquamen, porrum concisum, cuminum, satureiam, passum, [2] vinum mixtum, facies aquatius, & ibi merulos coques.

HUMELBERGIUS.

1 OPtimus, inquit Galenus, *inter saxatiles delectationis gratia scarus esse creditur; post ipsum autem merula & turdi.* Et Celsus ait, *saxatiles omnes leviores sunt, & alvum movent.*

LISTER.

2 *Vinum mixtum facies aquatius.*] Id est, passum sive dulce pauca aqua mixtum: ita merulæ ad firmiorem & magis friabilem carnem coquentur.

CAP. X.

[1] *In Sarda &* [2] *Cordula.*

IN *Sardis. Sardam farcilem sic facere oportet.* [3] Sarda exossatur: & [4] teritur pulegium, cuminum, piperis grana, mentha, nuces, mel: [5] impletur & consuitur: involvitur in charta, & sic supra vaporem ignis in [6] operculo componitur: conditur ex oleo, caræno, [7] alece.

Sarda ita fit. Coquitur sarda, & exossatur, teritur piper cum ligustico, thymo, origano, ruta, caryota, melle, & [8] in vasculo ovis incisis ornatur: impensa; vinum modicè, acetum, defrutum & oleum viride.

Jus

Jus in Sarda. Piper, origanum, mentham, cepam, aceti modicum & oleum.

Jus in Sarda. 9 Piper, ligusticum, mentham aridam, cepam coctam, mel, acetum, oleum, perfundes: 10 asperges ovis duris concisis.

Jus in Cordula. Piper, ligusticum, apii semen, mentham, rutam, caryotam: mel, acetum, vinum & oleum: convenit & in sarda.

HUMELBERGIUS.

1 IN *Sarda.*] *Sarda, ita vocatur pelamis longa ex Oceano veniens.* Plin. H. Nat. l. XXXII. c. 11.

2 *Cordula.*] Thynni partus cordula appellatur. Plin. H. Nat. l. IX. c. 15.

4 *Teritur pulegium cum piperis.*] Legendum puto, *teritur pulegium, cuminum piperis.*

6 *Operculo.*] Hoc est, Testu, de quo dictum est in praecedentibus.

7 *Allego.*] Legendum, *alece.*

8 *In vasculo.*] Ceu lance, seu alio simili.

9 *Piper, ligusticum, mentham aridam*, &c. usque ad id, *jus in cordula assa.*] Haec omnia ex vetusto exemplari adscripsimus.

LISTER.

3 *Sarda farsilis: exossatur.*] Coquitur & exossatur, infrà.

5 *Impletur, consuitur, involvitur in charta, & sic supra vaporem ignis in operculo componitur.*] Elegans conditura: Huic autem usui, ut ante dictum est, charta nostra minimè convenit; at illa veterum, ob foliorum, è quibus conficiebatur, fissorum integritatem etiam madida tenacissima fuit. Imò ex papyro vestimenta fiebant olim piscatoria, teste Juvenale. Sat. IV. ℣. 23.

——— Hoc tu
Succinctus patria quondam Crispine papyro?

Operculum autem istud exiguis foraminulis cribri instar pertusum oportuit, ad ignis vaporis transitum commodiorem: Ita apud Indos Afrosque hodiernos, Oriza, ne dirumpatur, coquitur.

10 *Aspergis ovis duris concisis.*] Sic apud nos salsamenta inferuntur.

Cap. XI.

[1] *In Mugile.*

JUs [2] *in Mugile salso.* Piper, ligusticum, cuminum, cepa, mentha, ruta, [3] salvia, caryota: mel, acetum, sinape & oleum.

Aliter jus in mugile salso. Piper, [4] origanum, eruca, mentha, ruta, salvia, caryota: mel, oleum, acetum & sinape.

Humelbergius.

1 IN *Mugile.*] Mugil, qui vulgò cephalus, piscis est littoralis, satis magnus & candidus.

3 *Calva.*] Hic & aliis locis legendum puto, *Salvia.*

Lister.

2 *In mugile salso.*] Nescio, an hi pisces apud nos saliantur: ex hoc tamen pisce *ova salsa*, Botargo dicta, sale condiuntur, in Galliâ Narbonensi, & alibi ad mare mediterraneum. Mugil autem fere Lacustres maritimas frequentat, & salsamenta fiunt è marinis piscibus, è fluviatilibus & lacustribus: Athenæo authore.

Hicesius scribit apud eundem, Mugiles saporis suavissimi esse optimique succi, parum alere, excerni facile.

Item Euthedemus Atheniensis libro de Salsamentis, Mugiles Cephalos appellari ob gravius illorum caput. Rursus, admirabilem esse bonitatem Mugilum sale conditorum, ventriculo placere.

4 *Origanum.*] *Putre salsamentum origanum amat.* Proverb. Athenæus. Item in conditura Salsamenti hæc habet Athenæus Deipn. III. c. 34. *Salsamentum quodvis abluendum, quoad inodora & dulcis aqua effluat*: Item l. c. *aquâ marinâ salsamentum elixum dulcius redditur*: item l. c. *suavius esse salsamentum, dum igne calet.*

Apparatus Salsamentorum ex Athenæo hujusmodi est. *Primum id eluendum est, deinde in lancem seitamentis subtùs aspersis, frustum cum apposuero, elixabo tandem, postea que coctura mollitum, atque ab igne remotum, honestabo silphio.*

CAP. XII.

[1] *In Siluro, in* [2] *Pelamide, & in* [3] *Thynno salsis.*

PIper, ligusticum, cuminum, cepam, 4 mentham, rutam, salviam, caryotam; mel, acetum, sinape & oleum.

HUMELBERGIUS.

1 *SIluro.*] Silurus piscis fluviatilis (omnium facile maximus) maleficus & dentatus, cùm Sturio neque maleficus, neque dentatus sit. In cibo alvum mollit silurus in jure. Plin. H. Nat. l. XXXII. cap. 9. *Nutrit & bonam facit alvum recentis siluri cibus. Salsi contra non sentitur cibus, fauces tamen expurgat, & ad vocem expurgat. Silurus fœmina præstat suo mari.* Dioscorides.

2 *Pelapide.*] Legendum, *Pelamide.* Plinius H. N. lib. XXXII. cap. 11. hæc habet. *Cibium vocatur pelamis concisa. Cordula pesamis pusilla.* Uræa ciba *fiunt ex magna pelamide.* Est autem *Uræon*, salsamentum caudæ proximum. Authore Athenæo. Cæterum pelamis est multi alimenti & gravis: sed urinam cit, & difficulter concoquitur. Sale condita facilis alvo, & attenuat.

3 *Thynno.*] Thynni pelamidum generis esse videntur. E Thynno salsamenta fiunt: quæ *cibia* dicuntur inter macra, ut inter pinguia cordyle. Thynni in cibo graves sunt, & multi alimenti: damnantur in cibo cum utero ferunt, authore Aristotele.

LISTER.

4 *Mentham, rutam.*] Salsamenta antiquis cum Oleribus in promulside apponebantur. Athenæus.

Prima tibi dabitur, ventri Lactuca movendo.
Utilis, & porris fila resecta suis.
Mox vetus, & tenui major Cordyla lacerto,
Sed quam cum rutæ frondibus ova tegunt.

Martial. lib. XI. 13. idem. lib. X. 48.

Secta coronabant rutatos ova lacertos,
Et madidum Thynni de sale sumen erit.

CAP. XIII.

In Mullo.

JUs [1] *in mullo taricho.* Piper, rutam, cepam, dactylum, sinapi, [2] trito commisces echino, oleo & sic perfundes.

Piscem frictum vel assatum salsum [3] *in salso.* [4] Jecur coques, teres, mittes piper aut liquamen, aut salem, addes oleum, jecur leporis, aut hædi, aut agni, aut pulli: & si volueris in [5] Formella piscem formabis, oleum viride supra adjicies.

Aliter vice salsi. Cuminum, piper, liquamen teres & passum modicè vel caræni, & nuces tritas plurimas misces, & simul conteres, & salsa [6] redde, liquamen fundes, oleum modicè superstillabis, & inferes.

Aliter salsum in salso. Cuminum tantum quantum quinque digitis tollis, piperis ad dimidium ejus, & unam [7] spicam allii purgatam, teres, liquamen superfundes, oleum modice superstillabis. [8] Hoc ægrum stomachum valdè reficit, & digestionem facit.

HUMELBERGIUS.

1 IN *mullo taricho.*] Id est, in mullo salso. M. Apicius ad omnem luxum ingenio mirus in Sociorum garo (nam ea quoque res cognomen invenit) necari eos præcellens putavit, atque è jecore eorum alecem excogitare provocavit. *Plin.* H. Nat. lib. IX. cap. 17. Alex ita pervenit ad ostreas, echinos, urticas, cammaros, mullorum jecinora. *Idem.* H. Nat. lib. XXXI. cap. 8. Mulli sunt leves & boni succi ac medii inter teneros durosque, autore Celso. Cæteris piscibus &

& durior & fragilior, coctu facilis, mensis idoneus, prædulcis, pinguedinis expers.

3 *Sine salso.*] Lego, *in salso*, id est, in salsamento.

5 *Formella.*] Hoc est, ut Columella de caseo faciendo vocat, *forma*. Est autem vas ad rei alicujus figuram effigiatum, ut hic ad piscis similitudinem formatum.

6 *Redde, fundes.*] Lege, *redde, liquamen fundes.* Quod deinde sequitur Salsamentum, ex vetusto exemplari adscriptum est.

7 *Spicam allii.*] Spicæ in allio vocantur nuclei, hoc est, divisiones illæ, quæ singulæ novam instaurant sobolem consitæ. Marcellus medicus *grana* vocat. *Allii umbilicum, quo grana continentur, atque ubi radices inhærent, cum ipsis radicibus.*

LISTER.

1 *In mullo taricho.*] Nempe Salsamentum ex tam raro & omnium optimo pisce: mullorum etiam salsamenti meminit Plinius H. Nat. lib. XXXII. cap. 5. At si nova cum veteribus comparare liceat, *Asellum nostrum longum*, Ling Anglicè dictum, omnia quæque unquam fuerunt salsamenta longè superare dicimus. Nam nullus piscis æquè salem fert, in conditura sicca, atque hic, nempe ad septem minimum annos durat, & vetustate melior fit, si rectè custodiatur: istum tamen salem, quo condiatur, marinum esse oporteat; nimirum sole concretum, qualis è Gallia habetur. Profectò omnis sal, coctione vehementi paratus, damnandus est. Nam non solùm hujusmodi pisces lædit, sed & carnes quascunque sive piscium, sive quadrupedum, & universa condimenta corrumpit, quod calcis naturæ igneæ necessariò particeps sit.

Sed hunc locum corrigit *L. Nonnius* de Re Cibaria lib. III. c. 42. Oribasius l. IV. Collectaneorum laudatissima omnium, quæ nunc in usu sunt, Gaditana salsamenta, quæ nunc sardæ nuncupantur, deinde Mulli, qui ex Ponto advehuntur. „ Quo loco ex Galeno III. „ Aliment. facult. lego *Mylli*: „ Quæ vox etiam corrupta apud „ Pollucem legitur, ἀμυλλοι „ pro μύλλοι, & interpres vertit *placentam*, nimis supinè: „ sic apud Apicium l. IX. legimus, *jus in Myllo taricho*, non „ *Mullo*. Myllus enim ex genere est Coracinorum, aptus „ ad salsamenta, Mullus verò „ prorsus ineptus. Athenæus „ l. III. c. 32. *Hujus autem generis (Coracinorum) majores Platistaci dicuntur, ætatis mediæ, Mylli, parvi autem ac corporis mole pusilli Gnotidia.*

2 *Trito commisces Echino.*] De hoc vel simili ferculo & non minus operoso, Seneca Epist. 95. Forte ad inventum M. Apicii. Nam illum sua memoria vixisse ait, nempe sub Tiberio, & hac ipsa Epistola illius meminit; nempe in licitatione prægrandis istius Mulli Tiberiani. *Memini fuisse quondam in sermone nobilem patinam, in quam quicquid apud lautos solet diem ducere, properans in damnum suum, propina congesserat, veneriæ* (Conchulæ)

chulæ) *Spondylique, & Ostrea, eatenus circumcisa, qua eduntur* (id est, *pulpa sive lacinia servata, duriore parte musculosa rejecta*) *intervenientibus distinguebantur Echinis, torti distractique sine ullis ossibus Mulli constraverant.* Et paulo infrà de eadem patina, dum stringit mores sui seculi: *pariter sint, quæ disponi solent, jure uno perfusa, nihil intersit, Ostrea Echinis, Spondyli perturbati Mullis coctique ponantur.* At jus istud omissum est apud Senecam, quod nostro Apicio hic extat.

4 *Jecur coques.*] Mulli. E jecore mulli M. Apicius garum conficere instituit. Quid amplius quæris? etenim omisso liquamine tanquam supervacaneo, hic habes istud garum piperatum ex cocto mullorum hepate & sale liquefacto. *Jecur coques, teres, mittes piper aut liquamen, aut salem.* Inter dapes autem Varianas exta Mullorum numerantur. Lampridius. *Mullus celebratur* (inquit Galenus de alimentorum facult. lib. III. c. 27.) *apud homines tanquam voluptate reliquos cibos superet: verum* Mulli hepar *propter voluptatem à gulosis summopere expetitur. Quidam istud hepar comminuunt ad intinctus, & Garelao, & vini pauxillo.*

5 *In formella piscem formabis.*] In vase quodam duplici ad illius piscis similitudinem facto: fit piscis ex pulpa & carne salsi Mulli cocti. Vetus autem inventum est, ut constat ex Athenæo Deipn. l. I. c. 7. *Nicomedi Bithyniæ regi, procul à mari dissito, halecem desideranti, coquus aliquis pisciculum imitatus, quod finxerat, pro halece apposuit.* Vide suprà de hac inventione lib. VII. c. 1.

Hæc ficta quidem edulia, sed edi tamen possint, & gustui grata sint: sed Heliogabalus (Lampridius cap. 21.) condimentis absurda adjecit, nec edenda: ut *pisum cum aureis*, (id est, aureis granis sive globulis) *lentem cum cerauniis*, (id est, lapidibus quibusdam compressis in modum lenticulæ) *fabam cum electris*, (id est; succineis globulis fabæformibus) *& orizam cum albis* (id est, Margaritis) *exhibuit*: albas *præterea in vicem piperis piscibus & tuberibus conspersit*: sunt enim plurimæ margaritæ, maximè & musculis fluviatilibus, quæ fuscæ sunt, & colorem tuberum quàm proximè accedunt: miror itaque Salmasium in his rebus Casaubono contradicere voluisse, cum luce clarius sit, Heliogabalum hæc eduliis miscuisse, ut deciperentur convivæ, & fercula irrita fierent.

8 *Hoc ægrum stomachum valdè reficit, & digestionem facit.*] Perinde ut reliqua omnia condimenta in his libris descripta; ita ex institutione medica. Similiter iste halec salsus Batavicus musteus sive recens, inter stomachica egregius.

CAP.

CAP. XIV.

[1] *Emphractum Baianum.*

EMphractum Baianum. Ostreas minutas, [2] sphondylos, urticas in cacabum mittes, nucleos tostos concisos, rutam, apium, piper, coriandrum, cuminum, passum, liquamen, [3] caraenum, oleum.

HUMELBERGIUS.

1 *EMbractum Baianum.*] Legendum puto *emphractum*, ut intelligatur de opsonio, quod rebus invicem mixtis & coactis, obduratisque ob condensationem quasi fartum & coagulatum appareat. Ἔμφραξις namque *oppilatio*, *repletio*, & *obduratio est*; Baianum autem dictum, quod Baiis ita fieri consueverit.

2 *Sphondylos.*] E testaceorum genere pisces sunt, duram habent carnem, mensis tamen non inconveniunt. Dicitur etiam sphondilus callosum illud rotundum albicans, quod intus habent in medio ostreae, à similitudine sphondyli, id est, verticuli instrumenti, quo mulieres in filando utuntur. Nam reliqua caro circumsparsa, lacinia dicitur.

3 *Careotam.*] Hic & alibi apud Apicium nostrum, ubi inter liquores reperitur haec dictio; pro ea, lege *caraenum*.

LISTER.

1 *Emphractum Baianum.*] Baiae ad mare, ubi Ostreae & Sphondyli & Urticae marinae facile haberi potuerunt, ad hoc ferculum commode faciendum.

APICII COELII

LIBER X.

Qui [1] HALIEUS appellatur.

CAP. I.

In piscibus diversis & variis.

JUS [2] *diabotanwn in pisce frixo.* Piscem quemlibet curas, [3] salias, friges: teres piper, cuminum, coriandri semen, laseris radicem, origanum, rutam fricabis: suffundes acetum: adjicies caryotam, mel, [4] defrutum, oleum: liquamine temperabis: refundes in cacabum, facias ut ferveat, cùm ferbuerit, piscem frictum perfundes, piper asperges & inferes.

Jus [5] *in pisce elixo.* Piper, ligusticum, cuminum, cepullam, origanum, nucleos, caryotam: mel, acetum, liquamen, sinapi, oleum modicè, jus calidum, si velis, uvam passam.

Aliter in pisce elixo. Teres piper, ligusticum, coriandrum viridem, satureiam, cepam, ovorum vitella cocta, passum, acetum, oleum, & liquamen.

Jus

Jus in pisce elixo. Piscem curabis diligenter, mittis in mortarium salem, coriandri semen, conteres benè, volves eum, adjicies in patinam, cooperies, [6] gypsabis, coques in furno: cùm coctus fuerit, tolles: aceto acerrimo asperges, & inferes.

Aliter jus in pisce elixo. Cùm curaveris piscem, adjicies in [7] sartaginem coriandri semen, [8] aquam, anethum viride, & ipsum piscem: cùm coctus fuerit, asperges aceto, & inferes.

[9] *Jus Alexandrinum in pisce asso.* Piper, [10] cepam siccam, ligusticum, cuminum, origanum, apii semen, pruna Damascena enucleata, mittis acetum, liquamen, defrutum, oleum & coques.

Aliter jus Alexandrinum in pisce asso. Piper, ligusticum, coriandrum viridem, uvam passam enucleatam: vinum, passum, liquamen, oleum & coques.

Aliter jus Alexandrinum in pisce asso. Piper, ligusticum, coriandrum viridem, cepam, Damascena enucleata; passum, liquamen, oleum, acetum & coques.

HUMELBERGIUS.

1 H*Aliens.*] Id est, *piscator.* Ἁλιεύς. Quo nomine inscriptus est hic decimus & ultimus liber ab Apicio, quòd diversorum tum marinorum, tum fluviatilium & omnigeneris piscium condituras contineat.

2 *Diabotonon.*] Id est, διὰ βοτανῶν, ex herbis & herbaceum.

3 *Salvas.*] Lege, *salias*, hoc est, sale consperges.

4 *Defrictum.*] Ubi inter liquores ponitur hæc dictio, pro ea semper leges — *defrutum*; nisi ratio aliter exegerit pro adjecti alicujus necessitate.

7 *Sartaginem semen.*] Lege, *Sartaginem, coriandri semen.*

LISTER.

2 *Jus diabotonon.*] Argumento has condituras è Græco fluxisse fonte : vide quæ suprà notavimus de ferculo diatessaron dicto.

5 *In pisce elixo.*] In piscium elixatione aut assatione, ut eorum caro firmior, friabilior & tenera sit, in aquam valdè bullientem *vivi*, si fieri potest, injiciendi, aut super prunas ardentes diuque coquendi sunt. Nam frigidus eorum sanguis albuminis ovi alicujus quodammodo æmulus est, & similiter ad duritiem coquitur. Adhæc, si pisces obliquis & spissis incisuris præparentur, vel ad coctionem in aqua, vel ad nudum ignem, etiam eorum ossicula, ut ut molestissima & periculosa, in se contrahuntur, & nulla in manducatione sentiuntur : hujus itaque experimenti fide istum locum Plinii, lib. IX. cap. 30. interpretari licet. *Locustam unam animalium nisi vivam ferventi aqua incoquatur, fluida carne non habet callum.* Desine itaque mirari cum Seneca Nat. Quæst. lib. III. cap. 18. Cùm luxuriam sui temporis castigaret, *Tantum in antiquis Romanis fuisse fastidium, ut nollent attingere nisi eodem die captum piscem : qui, ut aiunt, saperet ipsum mare : ideo cursu advehebatur ; ideo gerulis cum anhelitu, & clamore properantibus dabatur via. Quò pervenere deliciæ ? is pro putrido jam piscis affertur, qui non hodie eductus, non hodie occisus est. Nescio de re magnâ tibi credere : ipse oportet mihi credam : huc afferatur, coram me animum agat. Ad hunc fastum pervenere ventres delicatiores, ut gustare non possint piscem, nisi quem in ipso convivio natantem, palpitantémque viderint ——— nihil est moriente Mullo formosius, &c.* Hæc Senecæ quidem scommata sunt, at absurde & præter rerum naturam dicta. *Athenis legibus vetitum fuit piscatores aqua pisces suos rigare, ut eos à mari adhuc udos emerent.* Athenæus. Imò hodierni Batavi, in piscium condituris scientissimi, idem de *vivis piscibus* coquendis cum veteribus sentiunt. Profectò populi cujusque consuetudines longo usu probatæ, non ita leviter culpandæ sunt ; etiamsi earum ratio nobis vel non protinus animadversa, vel prorsus ignota sit. Ad cocturæ quoque rationem illud imprimis pertinet Plinii lib. XXXII. cap. 6. *Murænam & omnia testacea modicè collui in cibis*, (id est, aqua modica elixari) *quia saporis gratia perit.*

Hanc autem friabilitatem, in piscibus obtinendi erat alia ratio & modus apud veteres. *Pisces qui puro mari* (Galen. l. de cibis boni & mali succi. cap. 15.) *victum petunt, & boni odoris sunt, gustúque suaves, pinguedinis autem vel nihil omnino, vel paucissimam in se habent, diutiusque à putredine illæsi durant, præsertim si nive circumdati fuerint : ad hunc enim modum qui duriores fuerint, præstantiores evadunt ; cùm caro ipsorum reddatur friabilior, uti ut caro Aselli, &*

eorum

eorum qui saxatiles sunt : nam quod in his (Asellis putà) *naturaliter inest* , (nempe friabilis caro) *id pisces , qui duræ sunt carnis , à nive sumpserint.*

6 *Gypsabis , coques in furno.*] Gypso patina munitur , ne jus perspiret in fumo : item , ut vehementior sit coctura , ad ipsa piscium officula liquanda.

8 *Aquam , anethum viride , & ipsum piscem.*] Hoc loco memorare licet jus album Galeni: nam ita paratos pisces Galenus passim commendat in ægrorum victu. *Copiosam aquam primùm injice , deinde olei quod satis sit affundito , cum pauco anetho & porro : deinde cum semicocti fuerint pisces , salis tantum inspergito , quoad jus salsum nondum apparuerit.*

9 *Jus Alexandrinum.*] More Ægyptiaco , sæpius repetitum : certè Nilus piscosus fluvius est, & Alexandria urbs maritima, ad ostium istius fluvii sita : ita utriusque aquæ piscium abundans ; unde eorum conditura studium peculiare.

Heliogabali autem jus ignoratur: Is pisces semper , quasi in marina aqua cum colore suo coctos , *conditura Veneta* comedit ; authore Æ. Lampridio. cap. 24.

10 *Cepam siccam.*] Forte ex inventione Ægyptiorum : quibus cepæ valdè æstimatæ ; Utpote nostris plurimùm mitiores.

CAP. II.

1 *In Congro.*

J*US in Congro asso.* Piper , ligusticum , cuminum frictum , origanum , cepam siccam , ovorum vitella cocta : vinum , mulsum , acetum , liquamen , defrutum & coques.

HUMELBERGIUS.

1 I*N Congro.*] Conger sive congrus piscis est anguillæ similis ad immensam magnitudinem perveniens. Duræ carnis est, authore Galeno. Stomacho tamen conferre testatur Hicesius. Athen. Deipn. l. VII. c. 21. Insuavis tamen est.

CAP. III.

[1] *In Cornuta.*

JUS *in cornutam.* Piper, ligusticum, origanum, cepam, uvam passam enucleatam: vinum, mel, acetum, liquamen, oleum & coques.

HUMELBERGIUS.

1 [*N carruta.*] Legendum, *in cornuta.* Piscis est inter magnos numeratus à Plinio, lib. XXXII. cap. 11. & cornua habet. Unde libro IX. c. 26. Hist. Nat. ait. *Attollit cornuta è mari sesquipedalia fere cornua*, quæ ab his nomen traxit.

CAP. IV.

In Mullo.

1 JUS *in Mullos assos.* Piper, ligusticum, rutam, nucleos: mel, acetum, vinum, liquamen, oleum modicè: calefacies, & perfundes.

Aliter jus in Mullos assos. Rutam, mentham, coriandrum, fœniculum, [2] omnia viridia: piper, ligusticum: mel, liquamen & oleum modicè.

LISTER.

1 JUS *in mullos assos.*] Nempe recentes & non salitos: nam in proximè superiore libro egit de salsis mullis: idem purà dictum de Pelamide & Thynno in sequentibus capitibus

bus 5. & 10. condiendis; scilicet hi omnes novissimè à mari, illi salsi. Vide suprà patinam Mullorum loco salsi. lib. IV. cap. 2.

Alvum movet omnium piscium jus. Inquit Plinius; H. Nat. lib. XXXII. cap. 9. coqui debent cum anetho, apio, coriandro, porro, additis oleo & sale.

2 *Omnia viridia.*] Quo statu vehementiora sunt.

CAP. V.

In Pelamide.

JUS *in Pelamide assa.* Piper, ligusticum, origanum, coriandrum viridem, cepam, uvam passam enucleatam: passum, acetum, liquamen, defrutum, oleum & coques.

Hoc jus convenit etiam in elixa: si vis & mel addes.

CAP. VI.

[1] *In Perca.*

JUS *in Percam.* Piper, ligusticum, cuminum frictum, cepam, pruna Damascena enucleata: vinum, mulsum, acetum, oleum, defrutum & coques.

HUMELBERGIUS.

1 IN *Perca.*] Perca & marina & fluviatilis est.

LISTER.

1 *In perca.*] Silurus, perca, rubellio, & Anguillæ pisces fluviatiles sunt, nec aliorum id genus piscium fluviatilium mentio fit apud Apicium nostrum: & revera pisces aquæ dulcis apud veteres parùm æstimati sunt præ marinis.

CAP.

CAP. VII.

In [1] *Rubellione.*

JUS *in piſce rubellione.* Piper, liguſticum, careum, [2] ſerpillum, apii ſemen, cepam ſiccam: vinum, paſſum, acetum, liquamen, oleum: amylo obligas.

HUMELBERGIUS.

1 *Rubellione.*] Quos Latini Rubelliones ſive rubellos & rubros, Græci erythrinos ſive erythricos à colore vocant piſces, pagris ſimiles, authore Athenæo, quanquam minores.

2 *Serpillum.*] Pulmentariis ruſticis apta, facit ad tormina, jecoris & lienis dolores.

CAP. VIII.

[1] *In Murena.*

JUS *in Murena aſſa.* Piper, liguſticum, ſatureiam, [2] crocum magnum, cepam, pruna Damaſcena enucleata; vinum, mulſum, acetum, liquamen, defrutum, oleum & coques.

Aliter jus in Murena aſſa. Piper, liguſticum, pruna Damaſcena: vinum, mulſum, acetum, liquamen, defrutum, oleum & coques.

Aliter jus in Murena aſſa. Piper, liguſticum, nepetam montanam, coriandri ſemen, cepam, nucleos pineos: mel, acetum, liquamen, oleum & coques. *Ali-*

Aliter jus in Murena elixa. Piper, [3] ligusticum, anethum, apii semen, [4] rhun Syriacum, caryotam: mel, acetum, liquamen, oleum, sinape, defrutum.

Aliter jus in Murena elixa. Piper, ligusticum, careum, apii semen, coriandrum, mentham aridam, nucleos pineos, rutam: mel, acetum, vinum, liquamen, oleum modicè calefacies & amylo obligas.

Jus in Murena elixa. Piper, ligusticum, careum, cuminum, nucleos, caryotam, sinape, mel, acetum, liquamen, oleum, defrutum.

Jus in pisce elixo. Piper, ligusticum, petroselinum, origanum, cepam aridam: mel, acetum, liquamen, oleum modicè: cùm bullierit, amylo obligas, & in lance inferes.

HUMELBERGIUS.

IN *Murena.*] Dentibus malefica & carnivora. Murena in magnis olim deliciis habita. *Jam celebres erant deliciæ popinales, cùm à mari deferrentur Vivaria, quorum studiosissimi, velut ante devictarum gentium Numantinus & Isauricus: ita Sergius Orata, & Licinius Murena captorum piscium lætabantur vocabulis.* Columella. lib. VIII. cap. 16.

2 *Croco magna.*] Lege, *crocum magnum*, ut de sativo intelligatur. An croco magma? *Expresso unguento crocino*, inquit Plinius, H. Nat. lib. XXI. c. 20. *fit quod crocomagma appellant*; (id est fex & recrementum unguenti crocini) *Optimum quod odoratissimum: at quod gustatum, salivam, dentes & linguam ad aliquot horas permanenter colore inficit.*

3 *Ligusticum, acetum.*] Lege, *ligusticum anethum.*

4 *Rus Syriacum.*] Legendum, *rhun Syriacum.* Est autem rhus frutex, cujus semine in opsoniis quondam utebantur. In Syria adhuc in opsoniorum usu est pro sale inspersus. *Aspergitur pro sale opsoniis, omnesque carnes cum silphio suaviores facit.* Plinius H. Nat. lib. XXIV. cap. 11.

LISTER.

1 *In Murena.*] C. Cæsari C. Hirrius ad triumphalem cœnam sex

sex millia murenarum mutuo appendit. Ita conditur Murena apud Horatium Serm. II. Satyr. 8. ℣. 42.

Affertur Squillas (a) *inter* Murena *natantes*,
In (b) patina porrecta: *sub hoc herus: hac gravida, inquit*,
Capta est, *deterior post partum carne futura.*
His mistum jus est oleo; *quod prima Venafri*
Pressit cella, garo *de succis* (c) *piscis Iberi*,
Vino *quinquenni*, *verum citra mare nato*,
Dum coquitur: (*cocto Chium sic convenit, ut non*
Hoc magis ullum, (d) *aliud*) pipere albo: *non sine* aceto
Quod Methymnaeam vitio mutaverat uvam.
Erucas virides, inulas *ego primus* amaras
Monstravi incoquere, (e) illotos *Curtillus* Echinos.
Ut melius muria, *quàm testa marina remittat.*

(a) *Inter Murena.*] Dentibus malefica & carnivora: ad quae alludens Tertullianus de Pallio dicit, *terrenae bestiae excedentulae, & exunguis, & excornis*; *de piscibus placuit feras cogere.* Non hic dicit Tertullianus, ut vult L. Nonnius de Re Cibar. lib. III. cap. 17. Murenas fuisse edentulas; sed exprobat saevitiam Vidii Pollionis, quasi bestiae omnes terrenae essent edentulae, exungues, & excornes, nec sufficerent dilacerandis mancipiis, ut de piscibus placuerit ei feras cogere.

(b) *Patina porrecta.*] Id est, angusta & longa, ad figuram murenae magis accommodata.

(c) *Piscis Iberi.*] Id est, Scombri: garo Sociorum.

(d) *Aliud.*] Parenthesi includendum est.

(e) *Illotos Echinos.*] Recentes à mari: ut suam salsedinem melius remittant: tamen locus vitiosus videtur, & emendatione indiget.

4 *Rhun Syriacum.*] Medicamentosum semen opsoniis inspersum; & nunc quidem in usu tantùm medico est, etiamsi in Italia & Gallia Narbonensi copiose proveniat: nisi forte apud Asiaticos & calidis regionibus cum cibo hodie sumatur; nam inter praecipua remedia est ad tormina & dysenterias curandas praecavendasque: quibus certò morbis homines, sub istis caloribus degentes, valdè obnoxii sunt. In Murena autem & Anguillis rhus adjici videbatur, tanquàm peculiare quoddam condimentum, ne propter summam earum lubricitatem ac mollitiem alvum vehementius moverent. Rhus Syriacum, quo coqui utuntur; Scribonius Largus. Item ex Caelio Aureliano. *Erant hac condienda oleo viridi, & aceto & parvo sale, vel, quod est melius, rhoe.*

CAP.

CAP. IX.

[1] *In Lacertos.*

JUS *in Lacertos elixos.* Piper, ligusticum, cuminum, rutam viridem, cepam: mel, acetum, liquamen, oleum modicè: cùm bullierit, amylo obligas.

Jus in pisce asso. Piper, ligusticum, thymum, coriandrum viridem: mel, acetum, liquamen, vinum, oleum, defrutum: calefacies, & [2] agitabis rutæ surculo, & obligabis amylo.

HUMELBERGIUS.

1 IN *Lacertos.*] *Piscium eorum, qui ex media materia sunt, quibus maximè utimur, tamen gravissimi sunt, ex quibus salsamenta quoque fieri possunt, qualis est lacertus.* Celsus. II. c. 18.

2 *Zitabis.*] Lege, *agitabis.*

CAP. X.

In Thynno.

JUS *in Thynno.* Piper, [1] cuminum, thymum, coriandrum, cepam, uvam passam: acetum, mel, vinum, liquamen, oleum: calefacies, amylo obligabis.

Jus in Thynno elixo. Piper, ligusticum, thymum, [2] condimenta moretaria, cepam, caryotam, mel, acetum, liquamen, & oleum & sinape.

LISTER.

1 *Calefacies.*] Thynnus itaque antè vel assus vel elixus fuit; cùm condimenta tantùm calefacienda fuerint.

2 *Condimenta moretaria.*] Vide suprà l. 6. c. 4.

CAP. XI.

1 *In Dentice.*

JUS *in Dentice asso.* Piper, ligusticum, coriandrum, mentham, rutam aridam, malum cydonium coctum: mel, vinum, liquamen, oleum: calefacies & amylo obligabis.

In Dentice elixo. Piper, anethum, cuminum, thymum, mentham, rutam viridem: mel, acetum, liquamen, vinum, oleum modicè: calefacies & amylo obligabis.

HUMELBERGIUS.

1 IN *Dentice.*] Dentex formâ auratæ similis, verum major, in cibarium usum receptus; habet dentes ferè exertos, unde & nomen; quibus etiam piscatores lædere consuevit.

CAP. XII.

In 1 *Aurata.*

JUS *in pisce Aurata.* Piper, ligusticum, careum, origanum, rutæ baccam, mentham, myrthæ baccam, ovi vitellum: mel, acetum, oleum,

leum, vinum, liquamen: calefacies, & sic uteris.

Jus in pisce Aurata assa. Piper, coriandrum, mentham aridam, apii semen, cepam, uvam passam: mel, acetum, vinum, liquamen & oleum.

HUMELBERGIUS.

1 *Aurata.*] Piscis est in cibis commendatus sapore, & è Lucrino lacu concham depastus præ cæteris laudatior, nobiliórque.

Non omnis laudem pretiúmque
Aurata meretur:
Sed cui solus erit concha Lucrina cibus.
Martialis. L. XIII. Ep. 90.

Qui etsi tenerior, durus tamen est, authore Celso.

CAP. XIII.

In [1] *Scorpione.*

JUS in Scorpione elixo. Piper, careum, petroselinum, caryotam: mel, acetum, liquamen, sinape, oleum, defrutum.

In pisce Oenogarum. Teres piper, rutam, mel commisces, passum, liquamen, carænum, & [2] igni mollissimo calefacies.

In pisce Oenogarum. Ut suprà facies: cum bullierit, amylo obligabis.

HUMELBERGIUS.

1 *Scorpione.*] Hic dum manu tollitur, lædit, ut Echinus. Plin.

CASPAR BARTHIUS.

2 *Igni mollissimo.*] Molle quid-

vis lene notat. *Eadem impones super carbones molles. Est mollis flamma medullas.* Virgilius. Æn. IV. ℣. 66.

LISTER.

Sinape.] *Cùm pisces saxatiles desunt* (Galen. de attenuante victus ratione I. c. 6.) *Asellos, Mullos & alios ejus generis pelagicos possimus exhibere: & eos potissimum, qui cum sinapi manduntur;* cujus *generis est Scorpius.*

2 *Igni mollissimo.*] De quó eleganter Cælius Aurelianus: *cinere calido maturanda.* Hujus autem temperandi plurima sunt artificia; nempe Thermospodium, & quod Antiquis dicebatur per *duplex vas* coquere; id quod recentioribus Balneum Mariæ audit; nempe cùm in lebete magno, in quo aqua fervens, exiguum vasculum inseritur.

CAP. XIV.

In [1] *Anguilla.*

JUS in Anguilla. Piper, ligusticum, apii semen, anethum, rhun Syriacum, caryotam: mel, acetum, liquamen, oleum, sinape & defrutum.

2 *Jus in Anguillam.* Piper, ligusticum, rhun Syriacum, mentham siccam, rutæ baccas, ovorum vitella cocta: mulsam, acetum, liquamen, oleum: coques.

HUMELBERGIUS.

1 *ANguilla.*] In cibo damnantur omnes quocunque tempore, duræ namque concoctionis sunt & humorem viscidum generant. Lacustres marinis insuaviores sunt & pluris alimenti.

LISTER.

2 *Jus in Anguillam.*] De Anguillis Hicesius, libris de alimentorum materia scribit, *Succi bonitate Anguillas omnes alios pisces antecellere, esseque ventriculo gratiores plurimis aliis piscibus: multùm satiare, & corporis efficere plenitudinem, abunde nutrire.* Athenæus, VII. cap. 13. Idem An-

Anguillas Macedonicas inter salsamenta reposuit.

——— Omnium sanè ut arbitror.
Quibus vescimur, *anguilla tanquam regina voluptatis*
Obtinet principatum, solaque piscium.
Natura est apyrenos : id est, tenera & liquescens.
Archestratus apud Athenæum. L. VIII. c. 13.

A tributis immunes apud Sybaritas, qui Anguillas venderent, & piscarentur. *Idem Athenaus.* L. XII. c. 4. Mirum, ut nationes de victus ratione differant: nam quod alii deperiere, aliis vehementer dessensum est. *Pisces qui squamosi non sunt, nei polluceto : squamosos omnes, prater scarum, polluceto.* Ita Lex Romana antiquissima perhibetur. Hujus autem legis ratio non ex piscium natura petenda est, sed vulgi æstimatione. Nam *anguilla*, etiamsi omnium piscium minime squamosa esse videatur revera tamen squamis admodum Elegantibus operta est, ut Leewenhoeckius luculenter ostendit, ideo id genus instituta humana & minime divina sunt.

In sacris tamen Epulis forte non inferebantur, quod vulgo in serpentibus, antiquis & rudioribus seculis, positæ fuerunt: ita Persæ hodierni credunt, auctore Oleario, suo itinerario.

Reliqui vero omnes squamosi, præter unum scarum, in istis Epulis admissi sunt. At scari ante Tiberium, omnino non aut rarissime in Tyrrheno mari capti sunt: ideo si adhiberentur sacrificiciis, caro admodum vænirent. Sed Romanis cautum est, quem eorum usum valde laudat Dionysius, ut sua sacrificia ex facile parabilibus fiant.

Deinde, scarus dicitur, piscium solus ruminare, herbisque bis, mansis vesci. Ita tres etiam ruminantes bestiæ à victu Judæorum dessensæ, ut immundæ, Camelus, Cuniculus & Lepus, at non constat, quod scio, hæc animalia antiquis Romanis prohibita fuisse.



VARIÆ
LECTIONES.

APicii collatio cum antiquissimo codice, literis fere iisdem quibus Pandectæ Florentinæ scripto, qui servatur hodie Romæ in Bibliotheca Vaticana inter Libros MSStos qui fuere Ducis Urbinatium, sed nostris temporibus exstincta illa familia Ducali, quæ Ducatum istum à Romanis Pontificibus in feudum tenuerat, Urbino Romam translati, & separato loco in Bibliotheca Vaticana repositi sunt. Contulit Henricus Volkmas Scherzerus Lipsiensis.

PAG. I.

Apicii Cœli Liber I. qui EPIMELES *dicitur Caput I. Conditum Paradoxum.*] Hæc omnia desiderantur.

Partes.] Per.
Costura.] Cocturam.
Dum coquitur.] Commotum.
Perfrixerit.] Perfixerit.
Fiat.] Fiet.
Postridie.] Pridie.
Tum addes piperis uncias.] Cum piperis unciis.
Drachmas singulas.] Drachme singule.
Vino.] Vine.
Suffusione.] Suffusionem.
Habeatur.] Habetur.
Aderunt.] Adere.
Millia.] Milia.

LIB.

VARIÆ LECTIONES.

LIB. I. CAP. 2. PAG. 8.

Viatorum.] Viatorium.
Melizonium.] Melironium.
Proferas.] Inferas.
Vini.] Vinum.

LIB. I. CAP. 3. PAG. 10.

Absinthiatum Romanum.] Abest.
Condito Camerino.] Conditi Camerini.
Absinthiato.] Absinthio.
Absinthii.] Absenti.
Tunsique.] Terendique.
Veteris.] Ejusmodi.
Decem & octo.] Octodecim.

LIB. I. CAP. 4. PAG. 12.

Rosatum & Violatum.] Abest.
Inferes.] Inferis.
Sutiles facies, &c.] Sutilis facias, ut.
Sutiles.] Sutulas.
Eximis similiter.] Similiter eximis.
Et rosam.] Ut rosam.
Voles uti.] Uti voles.
Violatium.] Dele.
Rosatum s. r.] Acetum s. r.
Mittes antequam ferveat.] Antequam ferveat mittes.
Addes.] Adde.

LIB. I. CAP. 5. PAG. 15.

Oleum Liburnicum.] Abest.
Helenium & Cyperum.] Hellonum & Cyperus.
Permisce.] Promisce.
Diligenter: Post hæc aliquanto tempore patere requiescere.] Hæc omnia desiderantur.

LIB. I. CAP. 6. PAG. 16.

Vinum ex atro candidum.] Non exstat in Longobard.
Candidum sic facies.] Candidum facias.
Alborem.] Alvorem.
Alia die erit c.] Sali aderit c.
Cineres.] Cinerem.
Idem.] Eidem.

LIB. I. CAP. 7. PAG. 18.

De liquamine emendando.] Abest.
In hoc liquamen funde ante ventilatum.] In hoc liquamen illud ante ventilatum fenunde.
Move spica.] Moves picas.

LIB. I. CAP. 8. PAG. 20.

Carnes recentes, quales volueris.] Carnes quales volueris recentes.

LIB. I. CAP. 9. PAG. 22.

Lumbulum, & ungella cocta.] Bubulum & ungella cocta.
Sale & Melle facto.] Sale, melle facta.
Uti miraberis.] Utere mitaris.

LIB. I. CAP. 10. PAG. 24.

Carnem salsam.] Si carnem salsam.
Coquas.] Coques.

LIB. I. CAP. 11. PAG. 24.

Pisces fricti ut.] Ut pisces fricti.
Levantur.] Lebantur.

VARIÆ LECTIONES.

LIB. I. CAP. 12. PAG. 25.

Picatum, lava.] Picitum laba.

LIB. I. CAP. 13. PAG. 26.

Ut uncia.] Ut unciam.
Mittis.] Abeſt.
Nucleos pineos, ut puta.] Nucleos ut pineos, puta.
Et in cibos] Ex in cibis.
Et in ſapores,] Miraberis in ſaporis.
Numerum.] Numero.
Referentur.] Re ſe inurentur.

LIB. I. CAP. 14. PAG. 28.

Ut dulcia de melle.] Ut dulcia melle.
Admiſces.] Et admiſcebis.
Es.] Eſt.

LIB. I. CAP. 15. PAG. 29.

Ut mel &c.] Omittitur.
Mel malum,] Ut mel malum.
Si unam.] Abeſt *ſi*
Boni.] Bonis.

LIB. I. CAP. 16. PAG. 29.

Helenium.] Tulunium.
Incende.] Incendes.

LIB. I. CAP. 17. PAG. 30.

Pluvialem.] Fluvialem.
Et mittis in.] Deeſt.
Vas picare.] Picem.
Sol acceſſum non habet.] Soli acceſſum non habere.
Reponi.] Poni.
Et quando volueris.] Et quando uvas volueris.
Si in.] Deſiderantur.

LIB. I. CAP. 18. PAG. 32.

Ut mala granata.] Ut mala, & mala granata.

LIB. I. CAP. 19. PAG. 33.

Eligis.] Eligi.
Defrutum.] Defritum.

LIB. I. CAP. 22. PAG. 36.

Mora.] Abeſt.
Moris.] Moribus.
Vaſe cum moris mitte,] Vaſo motam mitte,

LIB. I. CAP. 23. PAG. 37.

Picatum.] Picitum.

LIB. I. CAP. 26. PAG. 39.

Muriam.] Muria.

LIB. I. CAP. 27. PAG. 40. 41.

Conditi.] Conditos.
Suaviſſimi.] Et ſuaviſſimi.
Salis communis.] Sales communes.
Fricti l. I. *ſalis hammoniaci fricti.*] Frictos l. I. ſales hammoniacos frictos.
Cnici.] Croci.
Folii.] Foliorum.
Petroſelini.] Petroſelinum.

LIB. I. CAP. 28. PAG. 43.

Et quovis.] Ut quovis.
In muriam.] In illud.
Dempta.] Redempta.
Viride.] Viridem.

LIB. I. CAP. 29. PAG. 44.

Conchylia.] Concilia.

Malo

Malobothrum.] Malabathrum.
Aliter.] Aliud.
Liquamen.] Liquamen habet.

LIB. I. CAP. 30. PAG. 45.

Cyrenaicum.] Cynaicum.
Parthicum.] Partitum.
Petroselinum.] Petrosilenum.
Acetum, liquamen.] Acetum & liquamen.
Sylphium.] Silfium.
Malobathrum.] Malabathrum.

LIB. I. CAP. 31. PAG. 48.

Ad Tubera.] In Tubera.
Aliter, Thymum.] Aliud Timum.

LIB. I, Cap. 32. PAG. 49.

Cuminum Æthiopicum.] Cuminum autem Æthiopicum.
Oxyporo.] Oxygaro.

LIB. I. CAP. 33. PAG. 50.

Hypotrimma.] Hypotrima.
Defrutum.] Defritum.

LIB. I. CAP. 34. PAG. 50.

Digestilile.] Digestibilem.
Silis.] Silfi.
Scrupulos.] Scripulos.
Petroselini.] Petrosileni.
Colligis.] Colligunt.
Addis.] Addes.

LIB. I. CAP. 35. PAG. 51.

Moretaria.] Mortaria.
Mentham.] Mortaria sunt mentham.
Viridia, ligusticum.] Viria, libuticum.
Mel.] Melque.

Explicit liber Apicii Epimeles.
Incipit Apicii Sarcoptes.

LIB. II. CAP. I. PAG. 53.

Apicii &c.] Desunt.
Isicia fiunt marina.] Esitia marina fiunt.
Pipere, cumino.] Pipere, ligustico, cumino.
Crinibus.] Criminibus.
Pulmentum.] Fulmento.
Pulpa.] Pulma.
Diligenter fricatur.] Frigatur diligenter.
Isicia de Squillis.] Esitia de Iscillis.
Squilla de sua testa.] Iscillæ de testa sua.
Omentata.] Omenta.
Et tum enervas.] Et cum enervabis.
Assolet.] Abest.
In omentum.] Omentata.
Involutantur folia.] Involvuntur folio.
pag. 54. *Siccum.*] Sicium.
Temperas.] Temperes.
In tabella.] In tabula.
Cacabum.] Accubum.
Facias.] Facies.
Ferbuerit.] Ferbuerint.
Isicia ex spongiolis.] Esitia ex Sfondilis.
Spongiolos.] Sfondilos.
Elixatam & ova conteres, & pipere in omento a.] Elixatam ova conteres pipere omento a.
Siliginis.] Siligine.
Myrteam.] Myrta.
Careno.] Caremo.

LIB. II. CAP. 2. PAG. 59.

Temperas aqua cisternina.] Temperas

peras aquam cisterninam.
Inducet.] Induiet.
Tum.] Abest.
Vaporem.] Vapores.
Caleat.] Caleant.
De Pullo. Olei floris.] De pullo Torpillo, oleo floris.
Sales.] Feces.
pag. 60. *Primum locum h.*] Primum quidem locum h.
Fuerint.] Fuerit.
Isicia amylata.] Esitia multa ab alieno.
Ferbuerit.] Baluerit.
Sorbendum f. amylatum.] Survendum f. amylum.
Defrutum.] Defrictum.
Cotoneis.] Cotomiis.
Officula.] Offucla.
Expromas.] Exbromas.
Orindam.] Oridiam.
pag. 61. *Jam miscebis.*] Jam jam miscebis.
Boletari.] Volitari.

LIB. II. CAP. 3. PAG. 64.

Vulvula Isiciata f. f.] Vulvulæ & f. f.
A mole.] Ad molle.
Ruta.] Rutam.
Mittas.] Mittat.
Nucleos.] Nuclei.
Mortario b. loto.] Mortaria b. lota.
Et coquuntur.] Et sic coquantur.
Ex ovi.] Ex eovis.
Jus.] Thus.
Farcies.] Facies.

LIB. II. CAP. 4. PAG. 66.

Farcies intestinum.] Injicies in intestinum.
Productum.] Perductum.
Sic ad.] Sic id.

LIB. II. CAP. 5. PAG. 67.

Albumine porri concisi.] Albamine concisi porro.
Elixato.] Elixata.
Compendia.] Compadia.
Liquamen suffundes, intestinum imples, elixas & subassas, vel elixum tantum appones.] Liquamineque suffundito, intestinum impleto, elixato, & subassato, atque exornato, œnogaroque phasiani diligenter persundito.
Explicit LIB. II. Apicii Sorcaptes.
Incipit ejusdem Cepuros de Oleribus. LIB. III.
pag. 68. *Aliter circellos &c.* Hæc omnia desiderantur.

Titulus & Caput I. desunt.

LIB. III. CAP. 2. PAG. 72.

Cum ferbuerit.] Cum ferbuerint.
Mollierit.] Mollierint.
Cumino trito in patinam.] Cuminum tritum in patina.
Fasces deterges.] Facies detergi ne.
Piper asperges.] Super asperges.
In ferventem p.] *In* omittitur.
Mulso.] Mulsu.
Coques, jusculum facies & potabis.] Cocta, jusculum facere & potari.
Melius erit si in eo pullus sit decoctus.] Melius est etiam, si in eo pullus decoctus sit.
Aliter ad ventrem.] Aliter ad ventrem ita.

Albamen.] Albam.
pag. 73. *Ita ut ad tertias defer-veat.*] Quo ad aqua ad tertias deferveat hoc eſt ex tribus heminis àquæ una remaneat.
Aliquantum.] Aliquantulum.
Ferbuerit.] Ferbuerint.

LIB. III. CAP. 3. PAG. 76.

Aſparagos.] Aſpharagos.
Submittes.] Summittas.

LIB. III. CAP. 4. PAG. 77.

Calloſiores reddes cucurbitas ad guſtum.] Cucurbitas reddi calloſiores guſtum decucurbitas.
pag. 78. *Silphiom modicum.*] Silfice id eſt laſeris medicinæ.
Defruti.] Defreto.
Jus.] Deſideratur.
Teres piper.] Teres ex aqua piper.
Expreſſas.] Expreſſaſque.
Oleo temperabis.] Oleum temperabis.
pag. 79. *Silphion.*] Silfii.
Mentham.] Mentha.
Calamentham.] Caromentam.
Oleum, acetum.] Oleum & acetum.

LIB. III. CAP. 5. PAG. 80.

Citrini.] Citrium ſifi.
Sil montanum, ſilphium.] Montanum ſilfi.

LIB. III. CAP. 6. PAG. 81.

Sine ructu.] Sive ex ructu.
Vel apii ſemine.] Apii ſemen.
Elixabis.] Bis.

LIB. III. CAP. 7. PAG. 82.

Piper.] Aliter: Cucumeres, piper.
Acetum.] Et acetum.
Silphium.] Silfi.
Huic capiti in Mſſ. additur.
Pemones & melones: Piper puleſium mel, vel paſſum, liquamen, acetum, interdum & ſilfium accedit.

LIB. III. CAP. 8. PAG. 83.

Oenogaro.] De grana ex.
Oleo & aceto.] Oleo acetum.

LIB. III. CAP. 9. PAG. 84.

Cimæ & colicoli.] Cimas & coliculos.
Oleum.] Et oleum.
Piper & liguſticum.] Et liguſticum piper.
pag. 85. *Elixati.*] Exati.
Piper aſperges.] Super aſperges.
Uvam paſſam ſuper aſperges.] Uva paſſa ſuper aſpergas.

LIB. III. CAP. 10. PAG. 86.

Opertos.] Apertos.
In pr. c. & ut ſupra inferes.] In pr. coques ut ſupra & inferes.
Porri cum elixati erunt.] Porios in aquam elixati erunt.

LIB. III. CAP. 11. PAG. 87.

Concides porrum.] Betas concides porrum.
Betæ elixa ex ſinapi.] Betas, elixas & ſinapi.

LIB. III. CAP. 12. PAG. 89.

Oliſatra.] Olifera.

LIB.

LIB. III. CAP. 13. PAG. 89.

Rutam minus.] Ruta vero minus.
Et oleum modice.] Oleum quæ modice.
Acetum addes.] Acetum adde.

LIB. III. CAP. 15. PAG. 91.

Minutatim: tres piper.] Minutim: & teres piper.
Olus molle.] Quo holus molle.
Oleum vinum.] Oleum & vinum
Acescat.] Arescat.
Amputentur.] Amputantur.

LIB. III. CAP. 17. PAG. 94.

Sumes, si voles.] Sumito, si voles, proderit.

LIB. III. CAP. 18. PAG. 96.

Intuba ac lactuca.] Intuba & lactuca.
Ex liquamine.] Et liquamine.
Modice.] Medere.
Vere.] Vero.
Intuba.] Intibæ.
Agrilactucas c. oxyporo.] Agrilactucæ cum oxyporio.
Infundis.] Infundes.

LIB. III. CAP. 20. PAG. 99.

Spongioli sive funguli.] Sfondyli sive funduli.
Aliter. Sfondilos oleum liquamine complebis vel oleo & sale assabis, piper asperges & inferes.
pag. 100. *In omento.*]In augmento.

LIB. III. CAP. 21. PAG. 101.

Catosæ.] Carœtæ.
Coloratum.]Coliorum. Edit. 1542. Colicorum.

LIB. IV. CAP. 1. PAG. 103.

Salacacabia.] Salsacacabia.
Pulegium.] Puleium.
Concisas cepas aridas minutim jecusculæ.] Capparis concisi minuti locusculis.
Salacacabia.] Galacattabia.
Pulegium aridum.] Puleio apium
Superfundes.] Supra perfundes.

LIB. IV. CAP. 2. PAG. 108.

Patina piscium, olerum & pomorum.] Patinæ piscium, oleum pomorum.
Tum piper.] Cum pipere.
Aliter.] Alia.
Torres eas.] Teres eas.
Aqua, oleo: coques.] Aquam oleo coques.
Frictilis.] Fusilis.
Et friges.]Restingues.
Interim adjicies.] Iterum adjicies.
Et.] Ac.
Postea quam.] Postea quod.
Piper asperges.] Pipere asperges.
Ficedulas curatas.] Ficetulas curtas
pag. 109. *Misces.*] Mittes.
Teres, suffundes.] Teras, suffundas.
Coriandrum.] Et coriandrum.
Cymis.] Tannis.
Succum per colum colabis.] Speculum exiccabis.
Ad succum illum.] Ad surcellum.
Suffundes.] Suffunde.

Fri-

Fricabis.] Abeſt.
pag. 110. *Et inferes.*] Et inferes patinam.
Patina de roſis.] *Patina* omittitur. uti mox bis vocula *ſemis*.
Olei modicum.] Olei modicum addes.
Et eam.] Perunges & eam.
Cum cocta.] Ceu cocta.
Aliter patina de cucurbitis.] Patinas de cucurbitas fiet.
pag. 111. *Bullire poſſint, &c.*] Ire p. ut.
Patina.] Patinam.
Siccas.] Siccabis.
Præparatos habebis.] In præparatos habetis.
Eam.] Ea.
Molle.] Molles.
Tarentino.] Tarentino farſos.
Et ubi cocta fuerint, lac colas.] Id ubi cocta fuerit, lactem coles.
Ficedulas.] Ficetulas.
pag. 112. *Liqueſiat.*] Calfiat.
Granis integris.] Grana integra.
Quotquot.] Quodque.
Impenſa.] Imples.
Vero.] Abeſt.
F. S. cocta.] F. S. coctum.
Concides.] Conditum.
Origanum.] Omittitur.
Suffundes.] Et ſuffundes.
Paſſum & oleum.] Paſſum,oleum.
Subcultraſti.] Subſtraſti.
Et laganum.] Omittitur *&c.*
Inſuper.] Deeſt.
pag. 113. *V. dulcis.*] V. dulci.
Et oleo modico.] Et oleo.
Tyrotaricha.] Thyrotarnicam.
Piſce.] Non exſtat.
C. minutum.] C. cominutum.
Obligabis piper a.] Obligabis & piper a.
In patellam.] In patella.
pag. 114. *Patina.*] Patinam.
Ferbuerit.] Ferverint.
Lacertis.] Lagatis.
Gigeria.] Cizema.
Loco ſalſi.] Locos alſi.
Mittes mulſum.] Immittes mulſam.
Curatos.] Duratos.
Salſum coctum in medio pones Addendum acetum.] Deſunt.
pag. 115. *Oleum & aquam.*] Oleum item & aquam conjicies.
Ponis.] Pones.
Pag. 115. *Defruti.*] Defricti.
Lacertis. Lacertos.] Lagirtis, lagirtas.
Zomoteganite.] Zomonam Ganas.
Patina.] Patinam.
Fricabis.] Frigabis.
pag. 116. *Patina de piſciculis.*] Ad patinam de p.
Carpes.] Carpas.
Oſtreas.] Hoſtrea.
Sorba.] Sorbas.
Contemperabis.] Contempera bis.
Franges.] Frangis.
pag. 117. *Unum.*] Vinum.
Thermoſpodio.] Thermaſpodio.
Inſtillabis.] Stillabis.
Oleo modico.] Olei modico.
C. per colum exſiccabis.] C. per culum ſiccabis.
Agitas.] Agitabis.
Calidum.] Calidam.

LIB. IV. CAP. 3.

pag. 131. *Porros capitatos.*] Porroſque capitatos.
Iſiciola.] Eſitiola.
Concerpis.] Concarpis.
pag. 132. *Albumen.*] Albamen.
Iſiciola minuta.] Eſitiola vel de minuta.

Te-

VARIÆ LECTIONES.

Teres piper, ligusticum.] Teres ligusticum.
Suffundes.] Suffundis.
pag. 133. *Inferveant.*] Ferveant.
Tractam.] Fracta.
Ex ea obligas.] Ex eadem obligabis.
pag. 134. *Facias.*] Facies.
Tractam.] Fractam.
Obligas.] Obligabis.

LIB. IV. CAP. 4.

pag. 136. *Cum ferbuerit mittes.*] Cum bullierit immittes.
Colocasium.] Colodesium.
Facies.] Fac.
Lyas.] Ligas.
pag. 137. *Cacabo.*] Cacabulo.
Insuper.] Et super.

LIB. IV. Cap. 5.

pag. 139. *Bulbos.*] Vulbos.
Gigeria.] Gibera.
Avicellas.] Aucellare.
Coquas.] Coques.
Concidis.] Concides.
Ferveat.] Ferveant.
pag. 140. *F. M. ante tollis.*] F. M. quam tollis.
Oleo, vino.] Et oleo & vino.
Avicellas.] Scellas.
Dulce fit.] Dulcescit.
Liquamine temp.] Liquamen temp.
Ex ea.] Et ex ea.
Recludis.] Recludes.
Facias.] Facies.
Præcoquis.] Præcoquiis.
Duracina.] Durcina.
Præcoqua.] Præcoquia.

LIB. V. CAP. I.

pag. 143. *Apicii &c.*] Incipit ejusdem ostreo. Lib. V.

Facies ut ferveat.] Desunt.
Cum.] Dum.
Obligas dilig.] Ligas dilig.
Quasi isicia lyata.] Absunt.
Mittis.] Mittes.
Et vinum modice.] Et vini modicum.
Lyas.] Alias.
Conditis.] Conditas.
Tractogalatæ.] Tractogalæ.
pag. 144. *Orbiculos.*] Sorbiculos.

LIB. V. CAP. 2.

pag. 145. *Spongiolis sive fungulis.*] Fondilos sive fondiles.
Cacabum.] In cacabum.
Mittes, coques.] Desunt.
pag. 146. *Pulegii.*] Puleii.
Cacabum.] Cacabos.
Obligas.] Obligabis.
Oleum viride.] Oleum viridem lenticulam.
Lenticula de C.] *Lenticula* deest.
Mentham.] Omittitur.
Tudiculabis &c.] Tutunilabis ut.
Mel, liquamen, acetum, defruto temperabis.] Melle, liquamine, & aceto, defrito temperabis.
Obligas.] Obligabis.
Ol. viride m. p. a.] Ol. viridem mittes, piper asperges.
pag. 148. *Liquamen.*] Deest.
Pisa farsilis.] Pisam farsilem.
Abdomen.] Abdomine.
Avicellas.] Aucellas.
Angularem.] Angulararem.
Omento.] Omentis.
Mittis.] Mittes.
In vas ut ferveat: cum ferbuerit pisam.] In vas cum ferveat, pisam.
Hoc jus.] Ocius.

LIB.

VARIÆ LECTIONES.

LIB. V. CAP. 3.

pag. 149. *Facies ut coquantur.*] F. ut coquatur.
Minutatim concidas.] Comminutim concidas.
Refrigerarit.] Refrigeraverit.
Boletari.] Boletam.
Zingiber.] Gengiber.
Acetum.] Aceta.
Ferveat.] Ferveant.
Mel mittis.] Melle mittis.
Tudiculabis.] Tutanilabis.
pag. 150. *Cerebella.*] Cerebellum.
Avicellas.] Aucellas.
Mittes.] Mittis.
Oleum viride insuper.] Oleum viridem insuper.

LIB. V. CAP. 4.

pag. 153. *Conchicla.*] Concicla.
Liquamine temperabis.] Liquamen in eo temperabis.
pag. 154. *Suffundis liquamen, vino & liquamine t.*] Suffundes, liquamine t.
Suffundis.] Suffundes.
Mittis.] Mittes.
Ponis.] Pones.
Aliter conchiclam &c.] Aliter conciclam sic facies. Concides pullum minutatim liquamine oleo & vino ferveat. Concidis cepa, coriandrum minutum cerebella enervatas mittes in eundem pullum. Cum coctus fuerit levas & exossas, concides minutatim cepam & coriandrum, colas ibi: ipsam pisam coctam, non conditam accipies conciclatem, pro modo variæ componis.
Farsilis.] Abest.
Exossas.] Exossatus.
pag. 155. *Femora.*] Et femora.
Paras & farcies.] Concicla farsilis.
Conciclam farsilem hoc modo parabis. alternis pisam &c.

LIB. V. CAP. 5.

pag. 157. *Mittis.*] Mittes.
Colocasium.] Colevium.
Coquantur.] Coquatur.
Lyas.] Ligas.
pag. 158. *Colocasium.*] Colevium.
Pulegiis.] Pulei.
Colocasium.] Coloctrim.
Olei satis.] Olei quantum satis.
Insuper.] Et super.
Minutatim.] Mina.
Silphium.] Silfi.

LIB. V. CAP. 8.

pag. 160. *Lobis.*] Ovis.
Viridi.] Viride.
Ut solet.] Et solet.
pag. 162. *Apicii &c.*] Incipit tropetes Lib. VI.
Et oleum.] Et olei.
Et desuper piper aspergis.] Ac piper desuper aspergunt.
Si autem conditurам.] Si autem in conditurам.
Addis.] Addes.

LIB. VI. CAP. 2.

pag. 164. *In Grue & Anate.*] In Grue vel Anate, Perdice, Turture, Palumbo, Columbo & diversis avibus.
Lavas.] Deest.

Ca-

VARIÆ LECTIONES.

Cacabum.] Caccabo.
Imponis.] Abeſt.
Defrutum.] Defrictum.
pag. 164. *Aquam non contingat.*] Aqua quam non tingat, ſit foris.
Sabano.] Deſavano.
Ut.] In.
Manducari.] Manducare.
Alia Gruis vel Anatis præparatio.
Ex rapis.] Excipis.
pag. 165. *Mittis defrutum.*] Indes defrictum.
Aſperges.] Aſperges.
Alia Gruis vel Anatis præparatio.
Coriandrum.] Coriandri.
Etſi in cacabo aſſas.] Si in cacabo ita aſſas.

LIB. VI. CAP. 3.

pag. 167. *Mel.*] Vel.
Elixabis & coctura m. d. perdicem conciſa perdix.] Elixas ibi & m. d. occiſa perdix.
Dum.] Ne.
Iterum ferbuerit.] Dierum feverit.
Condiri debet.] Coque.

LIB. VI. CAP. 4.

pag. 168. *Columbis.*] Avibus in altile & in fenicoptero.
Condimenta moretaria.] Condimentum mortaria.
Aliter.] Alias.
Laſer.] Laſerum.
Liquamen.] Liquamine.
Fundis.] Mittis.

LIB. VI. CAP. 5.

pag. 170. *In diverſis &c.*] Deſiderantur.
Anethi flores.] Enici flos.
Avem in caraxas.] Deeſt vox *avem.*
Dactylorum.] Dactilum.
pag. 172. *Omnis generis.*] Omnigere.
Et ei.] Non exſtat *ei.*
Farina olei ſubacta.] Farinam oleo ſubactam.
Eximes.] Eximens.

LIB. VI. CAP. 7.

pag. 173. *Et pſittaco.*] Abeſt.
Elixas.] Elibems.
Alligas.] Colligas.
Priuſquam exenterantur.] Prius tamen extenteretur.
Meliores erunt.] Deſunt.
Ambigas ſublata.] Abias ſublata.

LIB. VI. CAP. 8.

pag. 175. *E jure.*] Et jure.
Temperas.] Temperabis.

LIB. VI. CAP. 9.

pag. 176. *Modicum & oleum d. t.*] Modicum adde & oleo defricto temperabis.
Ut combibat & cum combiberit.] Ut convivat ubi conniverit.
Pertangis, piper aſperges.] Pinnis longis piper aſperſum.
Suffundes ut.] Suffunde liquamen, vino temperans.
In illas.] Intendas.
Aſpergis &c.] Aſperſum inferes.
pag. 177. *Pullus Oxyzomus.*] Pullum oxyzomum.
Porri faſciculum.] Scriptalum porros.

Aſper-

Asperfum assu.] Desideratur *asperfum.*
Oleo.] Oleum.
Pullus laseratus aperies à navi.] Pullum rasseratum asperges à nabi.
Vinum.] Virum.
P. modicum.] P. modicè.
pag. 178. *Coriandi.*] Coriandrum.
Lacte.] Lac.
Obl. cum albamentis.] Obl. eundem alvamentis.
Perfundes.] Perungues.
Levabis.] Lavabis.
Aqua minimum.] Aquam eminimum.

LIB. VI. CAP. 9.

pag. 179. *Illic.*] Illuc.
Carptum.] Careotam.
Jure tali.] Jus tale.
Pullum sic ne aliquid in eo remàneat a cervice. e.] Pullum sicut ilique à cervice. e.
Alicam.] Aliquam.
In capo facies. Accipies.] In capso facies. Ossibus ejectis coques. Accipies.
Et omnibus ejectis coques.] Expunge.
Quodcunque olei.] Quodcunque porri.
p. 183. *Apicii &c.*] Incipit ejusdem Politeles LIB. VIIIIus.
Lumbelli, codicula & ungella.] Libelli, coticulæ & ungulæ.
Laser Cyrenaicum vel Parthicum aceto.] Laser vulvas & apices Cyrenaicum vel aceto.
Temperatum.] Temperato.
Liquamen cum lasere Parthico.] Liquamine laseri postico.]
Callum, lumbelli, codicula.] Calli, libelli, cocticulæ.
Muriam.] Muria.

LIB. VII. CAP. 2.

pag. 187. *Surclas.*] Surdas.
Asperges.] Aspergis.
Craticula.] Graticulam.
Merum, passum.] Mero, passo.
Alece.] Malleco.

LIB. VII. CAP. 4.

pag. 190. *Ofella Ostiens.*] Ofellas Ostiens.
Ofellas.] Ofillam.
Passum modicum.] Passi modicum.
Facies.] Satias.
Cyperin.] Cyperis.
Cuminum.] Deest.
Aprugnea.] Aprogneo more.
pag. 191. *Sine liq.*] Et sine liq.
Elixas & siccas pipere asperso inferes.] Elixantur, & sic pipere perfunduntur, jus suprascriptum, & sic bulliunt.
Ut pene.] Ut bene.
Reddantur.] Rodantur.
Sumis cyathum.] Sumicrato.
Frigis.] Friges.

LIB. VII. CAP. 5.

pag. 192. *Sale plurimo.*] Sales plurimi.
Condimenti scrupulos VI.] *Omitt.* scrupulos VI.
pag. 193. *Aliter*] Abest.
Collare.] Cellare.
Calidum perfundis.] Callidum perfundes.

LIB. VII. CAP. 6.

pag. 194. *Ut distringat.*] Unde strigat.

Perfundis.] Perfundes.
pag. 195. *Aliter jus candidum.*] Jus album.
Aliter jus candidum.] Jus aliud candidum.
Temperabis.] Tempera.
Amyla jus.] Amulacis.
Enici.] Enichi.
M. baccas.] M. vaccas.
Anethatum.] Anetam.
pag. 196. *Alecatum.*] Allegatam.

LIB. VII. CAP. 7.

pag. 197. *Ventriculi.*] Ventricula.
Sic hac impensa imples.] Sic hanc impensam imples.
Olei medicum.] Oleum modicum.
Laxamentum habeat, ne diffiliat.] Laxamentum habeas, at ne diffiliat.
Cum.] Abeſt.
Coctus.] Coctum.
pag. 197. *Et denuo cum perlaxabis.*] Ac denuo eum perelaxabis.
Et cum.] Et eum.
pag. 198. *Mittis & sic coques.*] Mittes & ſic coque.

LIB. VII. CAP. 8.

pag. 199. *Lumbuli.*] Lumbi.
Et renes assi.] *Desunt* & renes
Lumbuli revolvuntur.] Lumbulis ecluduntur.
In omento.] *Deest* in.

LIB. VII. CAP. 9.

ag. 200. *Tessellatim.*] Teſſellam.
Et ei corium reddis & cum f.] Eſt ei veluti corium reddis ut cum f.
Eximas furno & inf.] Eximas furno ut eſt & inf.
Aliter.] Abeſt.
In lance.] Illata.

Muſtei petaſones.] Sicut muſteis petaſonem.
Batillo.] Vatillo.
Contingis vel quod melius eſt miſſ.] Continges quod melius, miſſ.
Obligas.] Obligabis.
Profundis.] Perfundis.
Alia parte.] Aliam partem.
Perfundis.] Perfundes.

LIB. VII. CAP. 10.

pag. 202. *Admiſces.*] Admiſcis.
Coques.] Coquas.
Aliter in.] Iecinora.

LIB. VII. CAP. 11.

pag. 203. *Ex melle.*] Et molæ.
Excepto.] Et cepto.
Pipere trito.] Piper tritum.
Sale.] Sales.
Apios.] Afros.
Ut areſcant.] Ne areſcant.
pag. 204. *Aliter dulcia.*] Aliud dulci.
Aliter dulcia mittes.] Piperata mittes.
Eo mittis.] Committis.
Dulcia piperata.] Aliud.
Mel.] Deeſt.
Tractum.] Tractam.
Coagulatum.] Coagulum.
Coques in.] Coques & in.
Perfundis mel.] Perfundes melle.
Adverſus quod patinam æſtimabis.] Adverſus patinam quantitatem exiſtimabis.
Quam paraſti.] Quam comparaſti.

LIB. VII. CAP. 12.

pag. 206. *Bulbi.*] Bulvos.
Jus facies.] Jus ſic facies.
Modice liquam.] Et modice liquam.

Aſper-

Aspergis.] Asperges.
Aliter.] Alia.
Pultarium.] Pultorium.
Bulbis.] Bulvis.
Ponuntur.] Ponantur.
pag. 207. *Succo.*] Succum.
Bulbos.] Bulvos.

LIB. VII. CAP. 13.

pag. 208. *Fungi faginei & Boleti.*] Fungi farnei vel Boleti.]
Faginei.] Farnei & ita mox.
Garo.] Abest.
Pipere accipiuntur.] Cum pipere accipiuntur.
Careno fasciculo.] Carenum fasciculum.
Ferbuerint.] Ferbuerit.
Coliculos.] Caliculos.

LIB. VII. CAP. 14.

pag. 210. *Obligas.*] Obligabis.
Oleum viride.] Oleum viridem.
Amylo obligas.] Amulo obligabis.
Compunges.] Compungens.
Tubera.] Deest.
Calefacies & inferes.] *Desiderantur* & inferes.

LIB. VII. CAP. 15.

pag. 211. *Colocasium.*] Abest.
Ferbuerit.] Ferbuerint.

LIB. VII. CAP. 16.

pag. 212. *Cochlea.*] Deest.
Spongizabis.] Et spongizabis.
Salem.] Sale.
Omni hora.] Ommora.
Ex oleo.] Et ex oleo.
Ex pulte.] Et pultas.
Lasere.] Cochleas lasere.
Infundis.] Infundes.

LIB. VII. CAP. 17.

pag. 214. *Ova.*] De ovorum apparatu.
Oenogaro.] Oenogarato.
Ova elixa.] Ob elixa.
pag. 216. *Apicii &c.*] Incipit ejusdem Tetrapus. LIB. VIIIvus.

LIB. VIII. CAP. 1.

In apro.] Deest.
Spongiatur.] Sfungiatur.
Aliter in apro.] Aliud in quo.
Elixas.] Elixabis.
Teres piper.] Certe piper.
Amylo obligas.] Amulo obligabis.
Hoc et.] Hoc est.
pag. 217. *Jura.*] Jure.
Cnici flores.] Enechi flos.
Amygdala.] Et amygdala.
Acetum.] Acetabulum.
Aliter.] Aliud.
Oleum m.] Et oleum m.
Cepa e. r. fasciculo.] Cepam e. r. fasciculos.
pag. 217. *Pingue jus.*] Pinguius.
Obligas jus albo.] Obliga albo.
Thymum, origanum silphium.] Et timum, origanum, silfi.
pag. 218. *Recens.*] Recentina.
In aqua marina.] In aquam marinam.
Anetho.] Aceto.

LIB. VIII. CAP. 2.

pag. 220. *In cervo.*] Desunt.
Cervum.] Cervo.
Careum.] Cavo.
Suffundes.] Et suffundes.
Oleum m.] Et oleum m.
Platycerote.] Platone.
Aliter.] Aliud.

Calefactum amylo obligas.] Desunt.
pag. 221. *Acetum, oleum.*] Acetum & oleum.
Mel, acetum, vinum, oleum, m. liquamen.] Melle, aceto, vino, oleo m. liquamine.
Embamma.] Embabam.
Adjectas.] Adjectum.

LIB. VIII. CAP. 3.

pag. 222. *Aliter.*] Deest.
Amylas, cum jam bulliit.] Amulum jam bulliet.
Aliter.] Abest.

LIB. VIII. CAP. 4.

pag. 223. *Silphium.*] Silfi.
Juniperi thymi, mentha aridæ.] Juniperum Timum, mentam aridam.
In unum.] In vino.
Mel.] Melle.

LIB. VIII. CAP. 5.

pag. 224. *In villina.*] Desunt.
Succidaneis.] Cydoneis.
Aliter in Vitulina elixa.] In Vitulinam elixam, teres.
Oleum.] Oleo.

LIB. VIII. CAP. 6.

pag. 225. *Hædina vel agnina.*] Hædina sive agnina.
Paratariis.] Fatatariis.
Suffundes.] Abest.
Liquamen, piper, laser.] Liquamine, pipere, lasere.
Cuminum tritum.] Desideratur.
Oleum modice.] Et oleo modico.
C. minutim.] C. comminutum.
pag. 226. *Agnina cruda.*] A crudo.
Trituram in mortario.] Tritura mortario.
Hædus sive agnus.] Hædum sive agnum.
Assus.] Omittitur.
Zingiberis modicum.] *Adde* Petroselinis scrupulos sex laseris modice.
Coctum.] Coctus.
Defrutum.] Defrictum.
Vel in sp.] Sive sportella.
Bullienti.] Bulliente.
Aliter.] Alia.
pag. 227. *Dactylos tritos octo.*] *Pone post* mellis acetabulum.
Coriandri semine.] Coriandri semen.
Hædus s. agnus pasticus. Mittis.] Hœdum s. agnum pasticum mittis.
Hædus laureatus ex lacte.] Hædo laurum ex lacte sic facies.
Reples.] Dele.
pag. 228. *Piper.*] Expunge.

LIB. VIII. CAP. 7.

p. 229. *In porcellum. Abest* in.
Curas.] Abest.
Avicularii rostro vesica.] Avicarii vesicæ.
Infibulabis.] Infiblabis.
pag. 230. *Avicellas.*] Aucellas.
Fibulas.] Fiblas.
Aliter.] Alia.
In porcellum elixum.] *Dele* in
Spongizas.] Sfongizas.
Porcellus assus tractomelitus. Porcellum.] Porcellum assum tractomel. in porcellum.
pag. 231. *Apiciano.*] Apicianum
Profundes.] Perfundes.
Porcellus Vitellianus.] Porcellum Vi-

Vitellianum.
Oleo.] Olei.
Ut.] Et.
Jus.] Ejus.
Porcellus Flaccianus.] Porcellum Flaccianum.
Oleo.] Olei.
Porcellus laureatus.] Porcellum laureatum.
pag. 232. *In cacabum olei modicum.*] In cacabo cum oleo modicum.
Porcellus Frontonianus.] Porcellum Frontonianum.
Porcellus Oenogaratus. Porcellum exoss.] Oenococtum porcellum exossas.
Porcellus Celsinianus.] Porcellum Cesinianum.
In porcellum a.] Porcum a.
In porcellum hortulanum.] Abest.
pag. 233. *Turdi, ficedula.*] Adjiciantur turdi, ficedulæ.
Elixum ita facies. Teres.] Ita facies. Elixum teres.
Caraenum.] Careotam.
Oenogaratum.] Oenococtum.
Inferes.] Efferes.
Olei optimi acetabulum majus liquaminis minus.] Olei optimi acetabulum, aceti acetabulum minus.

LIB. VIII. CAP. 8.

pag. 238. *Coquitur oleo.*] Coquendus cum oleo.
pag. 240. *Lepus Passenianus.*] Leporem Passenianum.
Aspergis.] Asperges.
Lepus Isiciaticus. Eadem coctura condies.] Lepus Isiciaticus. Leporem esitiatum, eadem conditura condies.

pag. 241. *Colliges lacinias.*] Desunt.
Ferbuerit, amylo.] Fervet amulo.
Ornas.] Ornabis.
Appones.] Appones.
In leporem succo.] Leporem sicco.
Sicut.] Atque.
Cum coloratur.] Tam coloratum.
Superfundes in patellam.] Super vatillam.
Tollitur.] Sumitur.

LIB. VIII. CAP. 9.

pag. 243. *Glires.*] De apparatu & condimento glirium.
Tritis.] Trito.

LIB. IX. CAP. I.

pag. 245. *Apicii Cælii &c.*] Incipit ejusdem talassa. LIB. IX.
Et carabo induta.] Et cappari indusam ejus lig.
Ligusticum.] Abest.
Vinum.] Vini.
Elixaturis.] Elixauris.
Nardi.] Nocivam.
pag. 246. *Rutam.*] Ruta.

LIB. IX. CAP. 2.

pag. 248. *Obligas.*] Obligabis.
Torpedine elixa.] Turpediue elixa adhibeas.

LIB. IX. CAP. 3.

pag. 249. *Loligine.*] Lolligine.
Mel modicum.] Mellis modicum.
Farsili.] Farsile.

LIB. IX. Cap. 4.

pag. 250. *In sepiis.*] Abest.

In sepia farsili.] In sepiis farsile.
Amylo.] Ab alieno.
Mittes.] Missas.
Ovis.] Et ova.
Uti.] Ut.
Oleum.] Olei.

LIB. IX. CAP. 5.

pag. 252. *In polypo.*] Desideratur.

LIB. IX. CAP. 6.

In ostreis.] Non exstat.

LIB. IX. CAP. 7.

pag. 253. *In omne genus Conchyliorum.*] Desunt.
I. Og Conchyliorum.] I. Og Conchyliorum conditura.

LIB. IX. CAP. 8.

pag. 254. *In echino.*] Non exstat.
Oleum.] Olei.
Iterum.] Ter.
Modicum.] Modice.
In aqua calida.] In aquam calidam.
Obligas.] Obligabis.
Salsus.] Salsis.
Apparebunt.] Aptabiat.

LIB. IX. CAP. 9.

pag. 256. *In merulis.*] Omittitur.
Merulis.] Metulis.
Liquamen.] Liquamen mixtum.

LIB. IX. CAP. 10.

In sarda & cordula.] Desunt.
In sardis.] In sardis cordula mugile.
Farcilem.] Farsilem.

Pulegium.] Puleium.
Alece.] Allego.
Piper cum ligustico.] Pipere ligustico.
Ruta, caryota.] Rutam, caryotam.
Vinum.] Vini.
Defrutum.] Defritum.
Viride.] Viridem.
pag. 257. *In cordula.*] In cordula assa.

LIB. IX. CAP. 13.

pag. 260. *In salso.*] Sine salso.
Mittes piper.] Inities piper.

LIB. IX. CAP. 14.

pag. 263. *Urticas.*] Orcas.
Caraenum.] Careotam.

LIB. X. CAP. 1.

pag. 264. *Apicii &c.*] Incipit ejusdem ALIA EYES LIBUS.
In piscibus diversis & variis.] In piscibus.
Liquamine temperabis.] Liquamen temperabis.
Facias.] Facies.
Cepullam.] Cepulam.
Aliter.] Abest.
pag. 265. *Aneth. viride.*] Aneth. viridem.
Aliter jus.] Aliud jus.
Aliter jus.] Aliud jus.

LIB. X. CAP. 2.

pag. 267. *In congro.*] Abest.

LIB. X. CAP. 3.

pag. 268. *In cornuta.*] Desideratur.

LIB.

LIB. X. CAP. 4.

In mullo.] Abest uti omnes sequentium capitum inscriptiones.

LIB. X. CAP. 6.

pag. 269. *Defrutum.*] Defrictum.

LIB. X. CAP. 7.

pag. 270. *Obligas.*] Obligabis.

LIB. X. CAP. 8.

Crocum magnum.] Crocomagma.
Defrutum.] Defrictum.
Aliter jus.] Jus aliud.
Defrutum.] Defrictum.
Aliter jus.] Jus aliud.
pag. 271. *Aliter jus.*] Jus aliter.
Anethum.] Acetum.
Defrutum.] Defrictum.
Aliter.] Aliud.

LIB. X. CAP. 11.

pag. 274. *Anethum.*] Acetum.

LIB. X. CAP. 12.

Ovi vitellum.] Ovitellum.
pag. 275. *Semen.*] Semine.
Acetum, vinum, liquamen.] Aceto, vino, liquamine.

LIB. X. CAP. 13.

Igni.] Signi.
In pisce œn.] Aliter in pisce œn.

LIB. X. CAP. 14.

pag. 276. *Rhun.*] Rus.
Caryotam.] Careotam.
Rhun.] Rus.
Mulsam.] Mulsum.

Explicit Liber X.

μόνῳ θεῷ δόξα.

Oedipo opus est ad intelligendas omnes has varias Lectiones. Fideliter omnia imitatus sum, licet non omnia intellexerim. Ad minimum accurate expressi omnes lituras & ductus. H. Volkmar Scherzerus.

I N D E X

Verborum, loquutionum & rerum in textu, notisque contentarum.

N. *Notas*, *numerus post* N. *positus paginam indicat.*

A.

Alica

B.

INDEX

Cu-

Du-

Fæni-

G.

I N D E X

Im-

L.

 Mel

N.

Q.

R.

S.

Sal-

Sub-

INDEX

T.

Te-

Vi-

INDEX

FINIS.

